

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Л. Н. Бакаева

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.08.01 Технология переработки продукции птицеводства

Цель освоения дисциплины: – подготовка высококвалифицированных специалистов, способных организовать технологические процессы производства яиц и мяса птицы; дать оценку качества производимой продукции в условиях птицефабрик.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-7 способностью разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства	Этап 1 знать требования к качеству сырья и готовой продукции Этап 2 знать основы технологии переработки продукции птицеводства	Этап 1 уметь определять морфологические и физико-химические показатели яиц и мяса птицы Этап 2 уметь обеспечивать современные технологии переработки продуктов птицеводства	Этап 1 владеть ассортиментом мясной и яичной продукции Этап 2 владеть навыками технологических операций по переработке яиц и мяса птицы

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Технология переработки яиц

Тема 1. Технология переработки пищевых яиц.

Тема 2. Технология производства меланжа

Тема 3. Технология производства яичного порошка

Раздел 2. Технологический процесс убоя и переработка с.-х. птицы

Тема 4. Технология убоя и переработки с.-х. птицы

Тема 5. Общая характеристика качественных показателей мяса птицы

Тема 6. Основные показатели свежести мяса птицы

Тема 7. Органолептическая оценка мяса птицы

Тема 8. Физическая, химическая и биологическая оценка качества мяса ПТИЦЫ

Раздел 3. Глубокая переработка мяса птицы

Тема 9. Технология производства колбасных изделий

Тема 10. Технология приготовления полуфабрикатов

Тема 11. Технология производства вареных изделий из мяса птицы

Тема 12. Наборы из субпродуктов

Раздел 4. Переработка побочных продуктов птицеводства

Тема 13. Переработка пухо-перового сырья

Тема 14. Переработка сухих животных кормов и технических жиров

Тема 15. Технология переработки помета

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ