

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Биотехнология переработки отходов животного и растительного происхождения

1. Общая характеристика:

1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1, ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- технологического процесса в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;
- общих требований, предъявляемых к культивируемым в промышленных условиях микроорганизмам.

Умение:

- применять на практике технологические процессы в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;
- использовать общие принципы подбора источников сырья для биотехнологических производств.

Навык:

- классификация питательных сред для культивирования микроорганизмов, используемых в биотехнологии.

Опыт деятельности

- основных методов клеточной инженерии растений для осуществления биотехнологического процесса.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Изучение структуры и свойств коллагена. Переработка поверхностных покровов животных. Кишечное сырье. Малоценные субпродукты и отходы переработки мяса. Малоценные вторичные продукты и отходы переработки птицы. Производство пищевых и кормовых продуктов. Производство натуральных и искусственных колбасных оболочек Белкозин. Производство кож. Производство желатина и клея. Общая характеристика и классификация ферментов. Производство колбас, полуфабрикатов и пищевых добавок. Обработка шкурсырья при производстве кож. Технология натуральных и искусственных оболочек.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

6. Разработчик: канд.с-х.наук., доцент кафедры пищевых технологий, Руденко Р.А.