

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Биотехнология производства продуктов из нетрадиционного сырья

1. Общая характеристика:

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 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-2.1, ПК-2.3, ПК-3.4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции технологических параметров и режимов биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации - передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

Умение: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции

Применять знания технологических параметров и режимов биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Применять передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

Навык и (или) опыт деятельности:

осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;

контролировать технологические параметры и режимы биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции

3. Содержание программы учебной дисциплины

Введение. Роль нетрадиционного сырья в питании человека. Продукты из конины, мясо жеребят. Продукты из оленины. Продукты из верблюжатины. Продукты из кенгурятины. Продукты из индюшатины, страусятины. Холодильная обработка нетрадиционного сырья животного происхождения. Хранение мясных изделий, их режимы и сроки.

4. Образовательные технологии: экзамен.

5. Разработчик: профессор кафедры пищевых технологий, д-р биол.наук Алексеев А.Л.