

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе дисциплины

#### «Технология переработки нетрадиционного сырья животного происхождения»

##### **1. Общая характеристика.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.01 Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 736 от 10.08.2021 г.

##### **2. Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции (ПК-2)

- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности техно-логических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (ПК-3)

Индикаторы достижения компетенции:

- Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полу-фабрикатов и биотехнологической продукции для организации рационального ведения техно-логического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ПК-2.1.)

- Способен контролировать технологические параметры и режимы биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3.)

- Способен организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции (ПК-3.4.).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:** входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, и биотехнологической продукции; технологических параметров и режимов производства биотехнологической продукции; технологических процессов производства биотехнологической продукции.

**Умение:** - осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции; контролировать технологические параметры и режимы производства биотехнологической продукции; организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

**Навык:** осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства; контроль технологических параметров и режимов производства биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

##### **3. Содержание программы дисциплины:**

Раздел 1. Введение. Роль нетрадиционного сырья в питании человека Раздел 2. Продукты из конины, мясо жеребят. Раздел 3. Продукты из оленины. Раздел 4. Продукты

из верблюжатины. Раздел 5. Продукты из кенгурятины. Раздел 6. Продукты из индюшатины, страусятины. Раздел 7. Холодильная обработка нетрадиционного сырья животного происхождения. Раздел 8. Хранение мясных изделий, их режимы и сроки.

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

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