

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Безотходные технологии переработки продуктов животноводства»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ т «12» марта 2015 г. регистрационный номер 199

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК - 2; ОПК - 3; ПК - 5; ПК - 10; ПК - 11

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:**

знать общие процессы, лежащие в основе технологии мясных продуктов, сущность, теоретические основы и обоснование режимов этих процессов, использование этих процессов в технологии мясных продуктов

**Умения:**

уметь производить материальные расчеты, определять основные характеристики состава и свойств мясного сырья

**Навык:**

владеть пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии мясных продуктов

**3. Содержание программы учебной дисциплины:** Введение. Цель и задачи дисциплины. История развития мясной отрасли в России. Состояние, тенденции, перспективы и приоритетные направления развития мясной отрасли в РФ», «Коллаген современные представления о структуре и свойствах», «Коллаген содержащие сырье мясной промышленности» коллагенсодержащего сырья», «Состояние и тенденции использования коллагенсодержащих продуктов», «Ферменты в обработке мясного сырья, «Совершенствование и развитие новых технологий на основе ферментной обработки.

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

**5. Разработчик:** кан. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Емельянов А.М.