

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«Технология переработки нетрадиционного сырья животного происхождения»

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 бакалавриата), 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; ПК - 5; ПК – 11

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

современных тенденций и приоритетных направлений развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов при переработки нетрадиционного сырья; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; технологии переработки нетрадиционного сырья животного происхождения,

Умения:

осуществлять контроль за соблюдением технологии переработки нетрадиционного сырья животного происхождения в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования

Навык:

иметь навыки работы в области переработки нетрадиционного сырья животного происхождения, которые обеспечивают выпуск новых видов продукции животного происхождения и расширения ее ассортимента

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. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.