

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Технология переработки яиц»**

**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 от 12 марта 2015 г. № 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:***

- общую структуру отрасли, состояние и тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; ассортимент и основные технологические процессы переработки яиц.

***Умения:***

- составлять технологические схемы переработки яиц с указанием параметров технологического процесса; производить подбор современного оборудования, устройств для проведения технологического процесса.

***Навык:***

в области переработки яиц, совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование сырьевых ресурсов отрасли; требований стандартов к качеству продуктов из яиц

***Опыт деятельности:***

- использования новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов переработки яиц.

**3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1 «Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц» Раздел 2 «Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации» Раздел 3 «Упаковка, транспортировка и хранение яиц» Раздел 4 «Ассортимент яичных консервированных продуктов. Производство яичных мороженных продуктов. Технологический процесс и аппаратное оформление» Раздел 5 «Производство яичных сухих продуктов. Технологический процесс и аппаратное оформление» Раздел 6 «Переработка отходов яичного производства».

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

**5. Разработчик:** канд. техн. наук, доцент кафедры пищевых технологий Клопова А.В.