

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе учебной дисциплины

#### «Безотходные технологии переработки 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 - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» августа 2020 г. регистрационный номер 936.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

##### **Профессиональные компетенции (ПК):**

- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3)

##### **Индикаторы достижения компетенции:**

- Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья (ПК-3.1.)

- Организует работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3.4.)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

##### **Знания:**

-безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья  
-технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

##### **Умения:**

-готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов

-организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

##### **Навык:**

-внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья  
-организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

##### 3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1 Введение. Состояние, тенденции, перспективы и приоритетные направления развития мясной отрасли в РФ. Классификация вторичных продуктов убоя животных

Раздел 2 Сбор и переработка крови

Раздел 3 Обработка субпродуктов

Раздел 4 Производство пищевых топленых жиров

Раздел 5 Обработка кишечного сырья

Раздел 6 Обработка эндокринно-ферментного сырья

Раздел 7 Обработка шкурсырья

Раздел 8 Производство технических жиров и кормовой продукции

##### 4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

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