

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 бакалавр), 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 управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2)

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ПК-2.1.)

- Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3.)

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

- 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:

- входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения
- технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
- технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Умения:

- осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
- контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения
- Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Навык:

- осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
- контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания

животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

- Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.

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.