

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе дисциплины

#### «Биотехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови»

##### **1. Общая характеристика.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 937 от 11.08.2020.

##### **2. Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1.2 Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микро ингредиентов, технологических добавок, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;

ПК-1.5 Способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знания:* состава и свойств эндокринно-ферментного сырья и крови; физико-химические, биохимические и микробиологические изменения, происходящие с эндокринно-ферментным сырьем и кровью в процессе переработки; основные направления экономически эффективной переработки эндокринно-ферментного сырья и крови; особенности технологии производства пищевых продуктов из эндокринно-ферментного сырья и крови; учет и отчетность при производстве продуктов из эндокринно-ферментного сырья и крови.

*Умение:* -оценить качество эндокринно-ферментного сырья и крови; выбрать оптимальную технологию переработки эндокринно-ферментного сырья и крови; произвести продукты и кормовые добавки из эндокринно-ферментного сырья и крови; оценить эффективность переработки эндокринно-ферментного сырья и крови;

*Навык:* правильно применять знания о химическом составе, закономерностях его изменения в технологическом процессе переработки, а также безопасности эндокринно-ферментного сырья, крови и продуктов из них

##### **3. Содержание программы дисциплины:**

Раздел 1 «Основные направления использования эндокринно-ферментного сырья и крови в пищевой промышленности.» Раздел 2 «Направления промышленного использования крови.» Раздел 3 «Общая характеристика эндокринно-ферментного сырья» Раздел 4 «Обработка кишечного и эндокринно-ферментного сырья.» Раздел 5 «Эндокринно-ферментное и специальное сырье как источник получения ценной медицинской продукции»

##### **4. Форма промежуточной аттестации:** Зачет.

##### **5. Разработчик:** доцент кафедры пищевых технологий кандидат с.-х. наук

Емельянов А.М.