

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Технология переработки вторичных продуктов убоя животных»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ т «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2)

Индикаторы достижения компетенции:

- Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного сырья животного происхождения (ОПК-2.2.)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- классификации вторичного сырья животного происхождения

Умения:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного сырья животного происхождения

Навык:

- совершенствования технологических процессов производства продукции из вторичного сырья животного происхождения.

3. Содержание программы учебной дисциплины: Введение. Цель и задачи дисциплины. История развития мясной отрасли в России. Состояние, тенденции, перспективы и приоритетные направления развития мясной отрасли в РФ», «Коллаген современные представления о структуре и свойствах», «Коллаген содержащие сырье мясной промышленности» коллагенсодержащего сырья», «Состояние и тенденции использования коллагенсодержащих продуктов», «Ферменты в обработке мясного сырья, «Совершенствование и развитие новых технологий на основе ферментной обработки.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд.с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кобыляцкий П.С.