

**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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки мяса и мясной продукции, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки мяса и мясной продукции (уровень бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017г. регистрационный номер 669.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Профессиональные компетенции (ПК):**

- Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1)

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.3.)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:**

- технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

**Умения:**

- организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

**Навык:**

- организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии 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. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.