

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 09.09.2026 17:08:28  
Уникальный программный ключ:  
e0b8472ab7c50af0ed5238041c036b0477035257

## 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 Кобыляцкий П.С.