

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54  
Уникальный программный ключ:  
e068472ab7c30af6ed3238041c050fb427035237

**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.биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.