

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:
e068472ab7c50af6ed5238041e1366b477035237

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.