

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:
e068472ab7c50af0e05238041c03610477035257

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.)

- Организовывает 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.