**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Биотехнология переработки отходов животного и растительного происхождения**

**1.** **Общая характеристика:**

1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1, ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

* технологического процесса в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;
* общих требований, предъявляемых к культивируемым в промышленных условиях микроорганизмам.

***Умение:***

* применять на практике технологические процессы в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;
* использовать общие принципы подбора источников сырья для биотехнологических производств.

***Навык:***

* классификация питательных сред для культивирования микроорганизмов, используемых в биотехнологии.

***Опыт деятельности***

* основных методов клеточной инженерии растений для осуществления биотехнологического процесса.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Изучение структуры и свойств коллагена. Переработка поверхностных покровов животных. Кишечное сырье. Малоценные субпродукты и отходы переработки мяса.Малоценные вторичные продукты и отходы переработки птицы. Производство пищевых и кормовых продуктов. Производство натуральных и искусственных колбасных оболочек Белкозин. Производство кож. Производство желатина и клея. Общая характеристика и классификация ферментов. Производство колбас, полуфабрикатов и пищевых добавок. Обработка шкуросырья при производстве кож. Технология натуральных и искусственных оболочек.

**4. Форма промежуточной аттестации**: зачет, экзаммен.

**6. Разработчик:** канд.с-х.наук.,доцент кафедры пищевых технологий, Руденко Р.А.