Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:50:51
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c404b136a5692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность «Технологии пищевых производств»), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017 г. регистрационный номер 669.

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:

- Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3.2)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

-технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

-методов моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Умение:

разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

Навык и (или) опыт деятельности:

Способностях разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. Введение. Задачи технолога на современном этапе развития пищевой отрасли
Раздел 2. Биотехнология мучных и хлебобулочных изделий
Раздел 3. Биотехнология молока и молочных продуктов
Раздел 4. Биотехнология мяса и мясных продуктов

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.