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:
820dd736c6564d02e9f00c4041136a5692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Технология переработки нетрадиционного сырья животного происхождения»

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. Роль нетрадиционного сырья в питании человека
Раздел 2. Продукты из конины, мясо жеребят.
Раздел 3. Продукты из оленины.
Раздел 4. Продукты из верблюжатины.
Раздел 5. Продукты из кенгурятины.
Раздел 6. Продукты из индюшатины, страусятины
Раздел 7. Холодильная обработка нетрадиционного сырья животного происхождения
Раздел 8. Хранение мясных изделий, их режимы и сроки.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

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