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
«Технология переработки яиц»

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, направленность Технологии пищевых производств (уровень бакалавр), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017г. регистрационный номер 669.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

- Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.3.)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Умения:

- организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Навык:

- организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1 «Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц» Раздел 2 «Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации» Раздел 3 «Упаковка, транспортировка и хранение яиц». Раздел 4 «Ассортимент яичных консервированных продуктов. Производство яичных мороженых продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление» Раздел 5 «Производство яичных сухих продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление» Раздел 6 «Переработка отходов яичного производства».

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

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