Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:13:06
Уникальный программный ключ:
820dd73dc0564d01e9f0dc4045156a5892d52b7e

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавр), 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 управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2)

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ПК-2.1.)
- Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3.)

- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3)

Индикаторы достижения компетенции:

- 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:

- входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения
- технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
- технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Умения:

- осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
- контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения
- организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Навык:

-осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

- контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

- организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства 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. с.-х.. наук, доцент кафедры пищевых технологий Емельянов А.М.