

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Основы биотехнологии мяса и мясных продуктов

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 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 11.03.2015 № 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:

- современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;

- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья;

- основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;

- методы расчёта основных технологических процессов производства мясопродуктов.

Умение:

- проводить технологический расчет, выбирать наиболее приемлемые варианты технологических линий и оборудования;

- разрабатывать технологические схемы переработки скота и производства пищевой, медицинской и технической продукции;

- компоновать технологическое оборудование с соблюдением поточности производства;

- разрабатывать системы контроля и управления проектируемых решений.

Навык:

- организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления;

- теоретических и практических основ в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;

Опыт деятельности

- осуществлять организацию эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления;

- осуществлять переработку мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1 «Мясная промышленность России» Раздел 2 «Качество мяса. Пищевая и биологическая ценность мясопродуктов», Раздел 3 «Функционально-технологические свойства мяса», Раздел 5 «Факторы формирующие качество мяса». Раздел 6 «Охлаждение и хранение охлаждённых мяса и мясопродуктов. Холодильная обработка мяса и продуктов убоя. Преимущества однофазного замораживания» «Размораживание мяса». Раздел 7 «Производство мясных полуфабрикатов и готовых быстрозамороженных блюд».

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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