

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

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.01 Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология, разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 10 августа 2021 г. регистрационный номер 736.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**Профессиональные компетенции (ПК):**

- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции (ПК-2);

- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (ПК-3).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ПК-2.1);

- Способен контролировать технологические параметры и режимы биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3);

- Способен организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции (ПК-3.4).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:**

- методов входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции;

- технологических параметров и режимов биотехнологической продукции;

- технологических процессов производства биотехнологической продукции.

**Умение:**

- осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции;

- контролировать технологические параметры и режимы биотехнологической продукции;

- организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

**Навык и/или опыт деятельности:**

- способность осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;

- способности контролировать технологические параметры и режимы биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

- способности организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

**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.

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