

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**"Биотехнологические основы интенсификации производства мясных изделий"**

**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 бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-3; ПК-9; ПК-11.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:**

- сущность технологических процессов производства основных видов мясопродуктов;
- факторы, формирующие качество сырья на различных этапах его получения;
- базовые биохимические, физико-химические и микробиологические процессы;
- функционально-технологические свойства составных частей мяса, вторичного мясного сырья, белкосодержащих добавок и белковых препаратов;
- физико-химическую сущность основных технологических операций, входящих в процесс производства соленых изделий.

**Умение:**

- использовать биотехнологические приемы в обеспечении пищевой и биологической ценности мяса и мясных продуктов;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологии на базе системного подхода к анализу свойств сырья, оценки технологического процесса и требований к качеству конечной продукции;
- применять биотехнологические приемы в организации современного производства, формирования ассортимента и обеспечение биологической полноценности и экологической чистоты продукта.

**Навык:**

- приемами ведения технологического процесса производства мясопродуктов;
- методами контроля качества сырья и готовых изделий; способами регулирования качества мясопродуктов;
- навыком построения технологических схем их производства, вопросов создания безотходной технологии, требований, предъявляемых к качеству сырья и продукции.

**Опыт деятельности**

- методами контроля качества сырья и готовых изделий; способами регулирования качества мясопродуктов;
- приемами ведения технологического процесса производства мясопродуктов;
- навыком построения технологических схем их производства, вопросов создания безотходной технологии, требований, предъявляемых к качеству сырья и продукции.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1. Мясо как продукт производства. Классификация цельномышечных продуктов. Общие принципы производства, Раздел 2. Технологические особенности подготовки сырья, Раздел 3. Посол мясных изделий. Сущность, методы и технологические приемы. Раздел 4. Технология посола цельномышечных мясопродуктов, Раздел 5. Интенсивные способы обработки сырья при посоле продуктов из мяса, Раздел 6. Производство формованных изделий, Раздел 7. Термическая обработка продуктов из мяса, Раздел 8. Хранение мясных изделий, их режимы и сроки.

**4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

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