

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Биотехнология колбасного производства»

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 компетенций: ОПК-2; ПК-5; ПК-11.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: сущность естественных технологий биологических систем; биотехнологические подходы к решению практических задач отрасли; состав, свойства, пищевую и биологическую ценность мяса и мясных продуктов; механизмы превращения пищевых веществ мяса и мясных продуктов в процессе хранения и переработки; механизмы микробиологических процессов и их влияние на качество и свойства мясопродуктов; влияние внешних факторов на биохимические и физико-химические процессы в мясном сырье и продуктах; биотехнологические приемы в производстве мясных продуктов и рациональной утилизации вторичных ресурсов и отходов.

Умения: 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; приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и организации безотходного производства.

Опыт деятельности: в производстве мясных продуктов.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. Введение. Цель и задачи дисциплины. Раздел 2. Биохимические превращения и свойства мяса. Раздел 3. Автолитические изменения мяса на различных стадиях автолиза. Раздел 4. Влияние посола на свойства мясного сырья. Раздел 5. Принципы и способы интенсификации созревания и тендеризации мясного сырья. Раздел 6. Способы ферментной обработки мяса в колбасном производстве. Раздел 7. Общее понятие о функционально - технологических свойства мясного сырья. Раздел 8. Мясные эмульсии и структурированные пищевые системы (коалесценция, криминг, флокуляция).

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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