

**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 - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 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. 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.