

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**Современные технологии мяса и мясных продуктов**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-2.1 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения;

ОПК-2.3 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции специального назначения;

ОПК-4 - Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-4.1. - Способен использовать методы моделирования продуктов из сырья животного происхождения;

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения;*

*Навык: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения*

*Опыт деятельности: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения*

**3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1 Современные технологии колбасных изделий. Раздел 2 Биохимические, микробиологические и физико-химические процессы в мясе. Раздел 3 Функционально-технологические свойства мяса. Раздел 4 Безотходные технологии «глубокой» переработки сырья в мясной отрасли. Раздел 5. Современные технологии консервирования мяса и мясных продуктов. Раздел 6. Производство мясных полуфабрикатов и готовых быстрозамороженных

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен**

**5. Разработчик:** доцент каф. пищевых технологий и товароведения, канд. с.-х. наук, доцент Кобыляцкий П.С.