

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Технология мяса и мясных продуктов»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность «Технология производства и переработки мяса и мясной продукции»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 669 от 17.07.2017

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

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

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций: Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

**Индикаторы достижения компетенции:**

ПК-1.1 - Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Умение: организовывать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;

Навык: организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Опыт деятельности: организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

**4. 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 4 «Биохимические, микробиологические и физико-химические процессы в мясе» 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»

**Колбасное производство** Раздел 1 «Технология колбасных изделий. Ассортимент колбасных изделий»      Раздел 2 «Разделка, обвалка и жиловка мяса»      Раздел 3 «Посол мяса при производстве колбасных изделий» Раздел 5 «Шприцевание, формовка и осадка колбасных изделий»      Раздел 6 «Термическая обработка колбасных изделий. Техника операций обжарки, варки и копчения колбасных изделий»      Раздел 7 «Производство ливерных колбас, паштетов, студней и зельцев»

**Мясоконсервное производство** Раздел 1 «Производство мясных баночных консервов. Классификация консервов» Раздел 2 «Технологический процесс производства мясных баночных консервов (основные и заключительные операции)»      Раздел 3 «Цель, сущность заключительных технологических операций производства консервов» Раздел 4 «Стерилизация консервов» Раздел 5 «Особенности производства мясных консервов детского и диетического питания»      Раздел 6 «Производство желатина и клея. Характеристика состояния и перспективы производства клея и желатина»      Раздел 7 «Измельчения кости и мягкого сырья, обезжиривание при производстве клея и желатина»

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен, зачет,.

**6. Разработчик** доцент каф. пищевых технологий, канд. с.-х. наук Кобыляцкий П.С.