

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c5ba16ed3298041c006b477935237

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 - 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 следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3)

Индикаторы достижения компетенции:

- Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья (ПК-3.1.)

- Организует 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:

- безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
- технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Умения:

- готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов

- организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Навык:

- внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
- организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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: зачет.

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