

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 09.09.2026 17:08:30
Уникальный программный ключ:
e06b472ab7c50af0ed5238041c036b0477035257

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.

. 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).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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