**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Основы биотехнологии мяса и мясных продуктов**

**1.** **Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология,** разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11.03.2015 № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций**:** ПК-1; ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

-современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;

-сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья;

-основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;

-методы расчёта основных технологических процессов производства мясопродуктов.

***Умение:***

-проводить технологический расчет, выбирать наиболее приемлемые варианты технологических линий и оборудования;

- разрабатывать технологические схемы переработки скота и производства пищевой, медицинской и технической продукции;

-компоновать технологическое оборудование с соблюдением поточности производства;

-разрабатывать системы контроля и управления проектируемых решений.

***Навык:***

- организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления;

- теоретических и практических основ в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;

***Опыт деятельности***

- осуществлять организацию эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления;

- осуществлять переработку мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;

**3. 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 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».

**4.** **Форма промежуточной аттестации**: экзамен.

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