**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**«Технология колбасного производства»**

**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 от «17» июля 2017 г. регистрационный номер 669.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: **Профессиональные компетенции (ПК):**

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

**Индикаторы достижения компетенции:**

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

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания****:*

*-* технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

***Умения:***

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

***Навык:***

- организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.

**3. 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).

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

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