Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 11:43:55
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3d92d52b7e

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, хранения 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: к.с.-х.н. доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.