Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:13:05
Уникальный программный ключ:
820dd73dc0564d01e9f0dc4045156a5892d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Технология мяса и мясных продуктов»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г. № 936.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов живот-ного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-4.1 - Организует технологические процессы производства продуктов животного происхождения;

ОПК-4.2 - Управляет технологическим процессом производства продуктов животного происхождения;

ОПК-4.3 - Корректирует технологические решения при осуществлении технологиче-ских процессов производства продуктов животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции;

ОПК-4.4 - Совершенствует методы моделирования продуктов и технологические про-цессы производства продуктов из сырья животного происхождения;

ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья жи-вотного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-5.1. - Организует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией;

Знание: организации технологических процессов производства продуктов живот-ного происхождения

Умение: организовывать технологические процессы производства продуктов живот-ного происхождения;

Навык: организации технологических процессов производства продуктов живот-ного происхождения

Опыт деятельности: организации техно-логических процессов производства про-дуктов животного происхождения.

4. 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 4 «Биохимические, микробиологические и физико-химические процессы в мясе» 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»

Колбасное производство Раздел 1 «Технология колбасных изделий. Ассортимент колбасных изделий» Раздел 2 «Разделка, обвалка и жиловка мяса» Раздел 3 «Посол мяса при производстве колбасных изделий» Раздел 5 «Шприцевание, формовка и осадка колбасных изделий» Раздел 6 «Термическая обработка колбасных изделий. Техника операций обжарки, варки и копчения колбасных изделий» Раздел 7 «Производство ливерных колбас, паштетов, студней и зельцев»

Мясоконсервное производство Раздел 1 «Производство мясных баночных консервов. Классификация консервов»Раздел 2 «Технологический процесс производства мясных баночных консервов (основные и заключительные операции)» Раздел 3 «Цель, сущность заключительных технологических операций производства консервов» Раздел 4 «Стерилизация консервов» Раздел 5 «Особенности производства мясных консервов детского и диетического питания» Раздел 6 «Производство желатина и клея. Характеристика состояния и перспективы производства клея и желатина» Раздел 7«Измельчения кости и мягкого сырья, обезжиривание при производстве клея и желатина»

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен, зачет, курсовой проект.

6. Разработчик доцент каф. пищевых технологий, к.с.-х. наук Кобыляцкий П.С.