

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.10.2022 15:38:22

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbd123736a1609b644b77d8986ab6255891929890391f51fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ КОЛБАСНОГО ПРОИЗВОДСТВА»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов продукции

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и задачи дисциплины – дисциплины состоит в фундаментализации обучения с учетом современных научно-технических достижений в перерабатывающей в отрасли, а также в формировании у студентов современного мировоззрения, закреплении теоретических и практических знаний и основ производства высококачественных биологически полноценных колбасных изделий.

1.2. Задачи дисциплины:

В задачи дисциплины входит приобретение теоретических знаний по производству и использованию в технологии колбасных изделий пищевых добавок, моделирование пищевых продуктов с учетом специфики состава, биологической ценности и характера трансформации свойств отдельных ингредиентов под воздействием технологических факторов.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Технология колбасного производства» (Б1.В.05) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Общая технология мясной отрасли
	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции
	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
Требования к предварительной подготовке обучающихся	Технология мяса и мясных продуктов
	знать: основы биологических процессов при переработке сырья животного происхождения; технологические подходы, принципы, методы в обработке сырья животного происхождения; методы совершенствования технологии колбасных изделий, полуфабрикатов и пищевых добавок на основе ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья;

	<p>методологические принципы совершенствования процесса проектирования мясопродуктов, отвечающих требованиям науки о питании человека; принципы многофункционального использования плазмы крови и белоксодержащих систем на её основе в технологии мясопродуктов;</p> <p>технологию сырокопченых мясопродуктов на основе направленного использования биотехнологического потенциала бальзамов и водно-спиртовых настоев трав.</p> <p><i>уметь:</i></p> <p>совершенствовать технологии колбасных изделий и пищевых добавок на основе ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья;</p> <p>применять технологические приемы в организации современного производства, формировании ассортимента, обеспечении биологической полноценности и экологической чистоты продукта.</p> <p><i>владеть:</i></p> <p>основными терминами и понятиями дисциплины;</p> <p>использовать современные методы анализа в оценке свойств, состава, пищевой и биологической ценности колбасных изделий;</p> <p>совершенствовать и оптимизировать действующие технологии на базе системного подхода к анализу сырья, оценки технологического процесса и требований к качеству конечной продукции;</p> <p>принципом получения многокомпонентных систем используемых в технологии мясопродуктов, отвечающих требованиям науке о питании человека.</p>
--	---