

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 10:21:09

Уникальный программный ключ:

5258223550ea776a1619b644b53d8986ab6253891f2b8413a1351fae

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

### «БИОТЕХНОЛОГИЯ КОЛБАСНОГО ПРОИЗВОДСТВА»

Компонент	Вариативная часть / Дисциплины по выбору
Индекс	Б1.В.ДВ.03.01
Семестр	7
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	8/288
Компетенции	ОПК-2; ПК-7

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

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

Требования к уровню усвоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- основы биологических процессов при переработке сырья животного происхождения;
- биотехнологические подходы, принципы, методы в обработке сырья животного происхождения;
- методы получения пищевого белка и витаминов на основе синтеза микроорганизмов-дрожжей, бактерий, грибов и микроводорослей;
- методы совершенствования технологии колбасных изделий, полуфабрикатов и пищевых добавок на основе ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья;
- 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;
- технологию сырокопченых мясопродуктов на основе направленного использования биотехнологического потенциала бальзамов и водно-спиртовых настоев трав.

владеть:

- основными терминами и понятиями дисциплины;

- использовать современные методы анализа в оценке свойств, состава, пищевой и биологической ценности колбасных изделий;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологии на базе системного подхода к анализу сырья, оценки технологического процесса и требований к качеству конечной продукции;
- применять биотехнологические приемы в организации современного производства, формировании ассортимента, обеспечении биологической полноценности и экологической чистоты продукта.
- принципом получения многокомпонентных систем используемых в технологии мясопродуктов, отвечающих требованиям науке о питании человека.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ОПК; ПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7).