

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии факультета
№ 5 от «10» мая 2023 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Основы биотехнологии переработки мяса»

Направление подготовки / специальность	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность(и) (профиль(и))	Технология мяса и мясных продуктов
Уровень образовательной программы	Бакалавр
Форма(ы) обучения	Очная, Заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	4
Трудоемкость дисциплины, час.	144

Разработчик:

Кандидат ветеринарных наук, доцент

О.Л. Абарыкова
(подпись)

Иваново 2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель освоения дисциплины – формирование у специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задачи:

- ознакомиться с природой и многообразием биотехнологических процессов и достижениями биотехнологии в области перерабатывающей промышленности;
- изучить закономерности управления внутриклеточными процессами;
- изучить методы культивирования микроорганизмов в производственных условиях;
- освоить способы подготовки питательных сред для культивирования микроорганизмов, являющихся продуцентами биологически активных соединений;
- изучить биотехнологические процессы и способы переработки сельскохозяйственной продукции;
- биотрансформацию вторичных сырьевых ресурсов перерабатывающих предприятий и отходов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина Части, формируемой участниками образовательных отношений относится к

Статус дисциплины вариативная

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики Биология с основами экологии, Общая микробиология и общая санитарная микробиология, Технология производства мяса и мясных продуктов

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики Консервирование, Санитария и гигиена на пищевых предприятиях, Микробные технологии на перерабатывающих предприятиях

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ПК -1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1} Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Все
	ИД-2 _{ПК-1} Знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизиро-	Все

ния	ванных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
	ИД-3 _{ПК-1} Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	Все
	ИД-4 _{ПК-1} Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Все
	ИД-5 _{ПК-1} Умеет применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	Все
	ИД-6 _{ПК-1} Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Все
	ИД-7 _{ПК-1} Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Все
	ИД-8 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Все
	ИД-9 _{ПК-1} Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Все