

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Полябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 2022.09.24  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Эколого-технологические аспекты биодеструкции сырья и товаров»**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

#### Цель освоения дисциплины:

- формирование у обучающихся знаний, умений, навыков и компетенций теоретического и прикладного характера об основных видах повреждения продовольственного сырья и продукции животного происхождения, вызываемых различными биодеструкторами.

#### Задачи дисциплины:

- ознакомить обучающихся с экологическими и технологическими аспектами биодеструкции сырья животного происхождения и выработанных из него продовольственных товаров;
- сформировать у будущих специалистов общие представления о механизме действия метаболитов, продуцируемых микроорганизмами и вызывающих деструктивные изменения в сырье и товарах животного происхождения;
- охарактеризовать роль живых организмов в хозяйственной деятельности человека при заготовке и переработке продовольственного сырья для производства продуктов питания животного происхождения;
- ознакомить обучающихся с влиянием внешних факторов на жизнеспособность различных биодеструкторов, специфичных для сырья и товаров животного происхождения;
- сформировать у обучающихся теоретические и практические навыки по предупреждению рисков, связанных с процессами биодеструкции сырья животного происхождения и товаров.

### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Эколого-технологические аспекты биодеструкции сырья и товаров» относится к факультативным дисциплинам учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профилю Технология продуктов питания из сырья животного происхождения (уровень магистратуры).

### **3. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Эколого-технологические аспекты биодеструкции сырья и товаров» направлен на формирование и развитие компетенции, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:

ОПК-3.

### **3. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины**

Введение. Биодеструкция сырья и товаров как научная дисциплина и ее значение для профессиональной подготовки технолога по продуктам питания.

Раздел 1. Биодеструкция как эколого-технологическая проблема технологии продуктов питания. Химический состав, свойства сырья и продуктов животного происхождения как объектов биодеструкции. Белковые компоненты, жиры и углеводы сырья и продуктов животного происхождения как пищевые субстраты для агентов биодеструкции.

Раздел 2. Микробиодеструкция: способы выявления и предупреждение потери качества продовольственного сырья и товаров. Микроорганизмы – биодеструкторы сырья, товаров и продукции. Характеристика агрессивных метаболитов, выделяемых микробиодеструкторами. Процессы, приводящие в порче продуктов питания. Факторы, влияющие на микробиологическую порчу пищевых продуктов. Микробиологические методы определения степени биодеструкции продовольственного сырья животного происхождения и продукции.