

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.11.2022 19:58:27
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae216295985a6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства и экспертиза мяса и мясных продуктов»

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

- формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений в области технологии переработки мяса и мясопродуктов, а также освоение принципов проведения экспертизы на предприятиях мясной промышленности.

Задачи дисциплины:

- изучение факторов, влияющих на свойства, структуру и продолжительность хранения как самого мясного сырья, так и мясопродуктов;
- дать обучающимся достаточный объем теоретических знаний и практических навыков в области разработки и осуществлении технологических процессов производства мясных продуктов;
- формирование у обучающихся необходимых знаний классификации, ассортимента и свойств мяса, мясопродуктов, а также владение принципами контроля и обеспечения качества, оценкой влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на безопасность и конкурентоспособность мясной продукции
- ознакомление обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в мясной промышленности при производстве биологически полноценных и безопасных мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства и экспертиза мяса и мясных продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательного процесса учебного плана ОПОП (Б1.В.04.01) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат).

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Технология производства и экспертиза мяса и мясных продуктов» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

ОПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-11, ПК-14

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Технология и экспертиза мяса

Тема 1. Классификация и характеристика различных видов убойных животных.

Тема 2. Приемка и содержание скота на предприятиях мясной отрасли.

Тема 3. Технология убоя и первичной переработки туш сельскохозяйственных животных.

Тема 4. Морфологический и химический состав мяса.

Тема 5. Холодильная обработка мяса.

Тема 6. Изменение свойств мяса и мясопродуктов при холодильной обработке мяса.

Тема 7. Требования, предъявляемые к качеству мяса. Пищевая ценность мяса.

Тема 8. Основные принципы экспертизы мяса и мясопродуктов.

Раздел 2. Технология и экспертиза мясных продуктов

Тема 9. Классификация и ассортимент мясопродуктов.

Тема 10. Влияние различных факторов на качество мясных продуктов.

Тема 11. Технология производства колбасных изделий. Оценка качества колбасных изделий.

Характеристика дефектов.

Тема 12. Технология производства различных видов полуфабрикатов. Оценка качества полуфабрикатов. Характеристика дефектов.

Тема 13. Технология мясных консервов. Способы производства. Характеристика дефектов.