

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Технология мяса и мясных продуктов»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2 Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОК-4; ОПК-2; ПК-5; ПК-11; ПК-12.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;

сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья;

основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;

методы расчёта основных технологических процессов производства мясопродуктов.

Умения:

проводить технологический расчет, выбирать наиболее приемлемые варианты технологических линий и оборудования;

разрабатывать технологические схемы переработки скота и производства пищевой, медицинской и технической продукции;

компоновать технологическое оборудование с соблюдением поточности производства;

разрабатывать системы контроля и управления проектируемых решений.

Навык:

организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления;

Опыт деятельности:

в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Основы технологии мяса и мясных продуктов: Раздел 1 «Мясная промышленность России»

Раздел 2 «Качество мяса. Пищевая и биологическая ценность мясопродуктов» Раздел 3 «Функционально-технологические свойства мяса» Раздел 4 «Биохимические, микробиологические и физико-химические процессы в мясе» Раздел 5 «Факторы формирующие качество мяса» Раздел 6 «Охлаждение и хранение охлаждённых мяса и мясопродуктов Холодильная обработка мяса и продуктов убоя Преимущества однофазного замораживания» «Размораживание мяса» Раздел 7 «Производство мясных полуфабрикатов и готовых быстрозамороженных блюд»

Колбасное производство Раздел 1 «Технология колбасных изделий. Ассортимент колбасных изделий» Раздел 2 «Разделка, обвалка и жиловка мяса» Раздел 3 «Посол мяса при производстве колбасных изделий» Раздел 5 «Шприцевание, формовка и осадка колбасных изделий» Раздел 6 «Термическая обработка колбасных изделий. Техника операций обжарки, варки и копчения колбасных изделий» Раздел 7 «Производство ливерных колбас, паштетов, студней и зельцев»

Мясоконсервное производство Раздел 1 «Производство мясных баночных консервов. Классификация консервов» Раздел 2 «Технологический процесс производства мясных баночных консервов (основные и заключительные операции)» Раздел 3 «Цель, сущность

заключительных технологических операций производства консервов» Раздел 4 «Стерилизация консервов» Раздел 5 «Особенности производства мясных консервов детского и диетического питания» Раздел 6 «Производство желатина и клея. Характеристика состояния и перспективы производства клея и желатина» Раздел 7 «Измельчения кости и мягкого сырья, обезжиривание при производстве клея и желатина»

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен, курсовой проект.

5. Разработчик: доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кобыляцкий П.С.