

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: к.с.-х. н. Герасимова Т.Г.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.05.01 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

Цель освоения дисциплины: изучение общей характеристики мяса, как основного сырья, а так же вспомогательных материалов, различных добавок, их подготовка перед использованием, а так же технологические процессы производства мясопродуктов

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 критически оценивает эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции;	<i>Знать:</i> Знать основы переработки мяса и мясной продукции в современных условиях в России и мире. Понятие качества мяса: пищевую, биологическую и энергетическую ценность мяса. <i>Уметь:</i> Уметь характеризовать мясокомбинаты, а так же технологию тепловой и холодной обработки мяса и мясопродуктов. Факторы, формирующие качество мясного сырья, пищевая, биологическая и энергетическая ценность мяса и мясного сырья. <i>Владеть:</i> Владеть навыками анализа химического, биохимического и морфологического состав мяса и мясопродуктов
	ПК-3.2 обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<i>Знать:</i> Знать основы переработки мяса и мясной продукции в современных условиях в России и мире. Понятие качества мяса: пищевую, биологическую и энергетическую ценность мяса. <i>Уметь:</i> Уметь характеризовать мясокомбинаты, а так же технологию тепловой и холодной обработки мяса и мясопродуктов. Факторы, формирующие качество мясного сырья, пищевая, биологическая и энергетическая ценность мяса и мясного сырья.

		<i>Владеть:</i> Владеть навыками анализа химического, биохимического и морфологического состав мяса и мясопродуктов
--	--	--

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Переработка мясной продукции в современных условиях

Тема 2. Понятие качества мяса. Факторы, формирующие качество мясного сырья
Пищевая, биологическая и энергетическая ценность мяса

Тема 3. Контроль качества мяса и мясных продуктов. Органолептические и лабораторные методы исследования мяса и мясопродуктов

Тема 4. Тепловая и холодная обработка и хранение мяса и мясопродуктов

Тема 5. Мясные полуфабрикаты. Производство мясных консервов

3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ