

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Герасимова Т.Г.

Наименование дисциплины: Б1.В.06 ТЕХНОЛОГИЯ КОЛБАСНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Цель освоения дисциплины: изучение общей характеристики основного сырья, вспомогательных материалов, различных добавок, их подготовка перед использованием, технологические процессы производства колбасных изделий, как по традиционной технологии, так и с использованием различных функциональных добавок, а так же условия и сроки хранения готовой продукции.

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 необходимое сырье для производства колбасных изделий и первичная обработка мясной продукции <i>Уметь:</i> Уметь определять качество сырья для переработки и производства колбасных изделий и проводить анализы мясной продукции <i>Владеть:</i> Владеть навыками приготовления фарша и использование белковых препаратов. Методикой определения химического состав и пищевая ценность колбасных изделий Особенности контроля влияния на степень экстракции солаерастворимых белков, дисперсности жира и других элементов

	<p>ПК-3.2 обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p><i>Знать:</i> Знать необходимое сырье для производства колбасных изделий и первичная обработка мясной продукции</p> <p><i>Уметь:</i> Уметь определять качество сырья для переработки и производства колбасных изделий и проводить анализы мясной продукции</p> <p><i>Владеть:</i> Владеть навыками приготовления фарша и использование белковых препаратов. Методикой определения химического состав и пищевая ценность колбасных изделий Особенности контроля влияния на степень экстракции солаерастворимых белков, дисперсности жира и других элементов</p>
<p>ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводст</p>	<p>ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства</p>	<p><i>Знать:</i> Знать Контроль технологического процесса при выработке мяса и мясных изделий и технологические схемы производства колбас всех видов Основные понятия, связанные с производством колбас</p> <p><i>Уметь:</i> Уметь Органолептическая оценка и химический контроль качества мяса и мясных изделий и различать рецептуры приготовления колбас</p> <p><i>Владеть:</i> Владеть технологией приготовления фарша и технологической схемой производства колбас</p>

<p>ПК-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ПК-8.1 владеет методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</p>	<p><i>Знать:</i> Знать характеристику основного и вспомогательного сырья при выработке мясопродуктов и требования к нему <i>Уметь:</i> Уметь основами подготовки основного и вспомогательного сырья при выработке колбас . Определять факторы, влияющие на стабильность мясных эмульсий <i>Владеть:</i> Владеть методами отбора проб и определением фальсификации продуктов животноводства</p>
<p>ПК-13 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ПК-13.1 применяет знания о режимах хранения и способах переработки сельскохозяйственной продукции;</p>	<p><i>Знать:</i> Знать технологию и технологическое оборудования для производства колбасных изделий <i>Уметь:</i> Уметь организовывать основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств; <i>Владеть:</i> Владеть приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа и анализа качества сырья и требований к конечной продукции;</p>

	ПК-13.2 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	<p><i>Знать:</i> Знать технологию и технологическое оборудования для производства колбасных изделий</p> <p><i>Уметь:</i> Уметь организовывать основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;</p> <p><i>Владеть:</i> Владеть приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа и анализа качества сырья и требований к конечной продукции;</p>
--	--	--

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Роль мясопродуктов в питании человека

Тема 2. Основное сырье и вспомогательные материалы, при выработке колбасных изделий.

Тема 3. Технология производства колбасных изделий. Классификация и технология производства колбасных изделий. Дефекты колбас.

Тема 4. Влияние функциональных добавок на свойства мясных продуктов

Тема 5. Солено- копченые изделия

3. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ