

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор С.С. Жаймышева, доцент

Наименование дисциплины: Б 1. В.03 Технология колбасного производства

Цель освоения дисциплины:

- излагаются вопросы пищевой и биологической ценности мясопродуктов, холодильной обработки сырья и продукции, разделки туш и производства полуфабрикатов, производства колбас, соленых цельномышечных, комбинированных продуктов.
- изучаются вопросы рациональной переработки вторичного сырья, интенсификации технологических процессов

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 1: необходимое сырье для производства колбасных изделий Этап 2 первичная обработка мясной продукции	Этап 1: определять качество сырья для переработки и производства колбасных изделий Этап 2 проводить анализы мясной продукции	Этап 1: методами отбора проб Этап 2: определением фальсификации продуктов животноводства
ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Этап 1: технологические оборудования для производства колбасных изделий Этап 2: технические инструкции эксплуатации специализированных оборудования	Этап 1: эксплуатировать технологическое оборудование Этап 2: работать с оборудованием для производства колбасных изделий	Этап 1: технологические параметры различных видов оборудования Этап 2: анализ причин брака и пути их устранения
ПК-10 - готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Этап 1: основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств; Этап 2: методы анализа свойств, состава и	Этап 1: приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа и анализа качества сырья и требований к конечной	Этап 1: методами организации технологического контроля;; Этап 2: методами стандартных испытаний по определению физико-химических и биохимических и структурно-

	пищевой ценности мяса и мясных продуктов;	продукции; Этап 2: проведение испытаний	механических показателей сырья, материалов, готовой продукции;
--	---	---	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Общие понятия о мясном сырье

Тема 1 Роль мясопродуктов в питании человека.

Тема 2 Пищевая и биологическая ценность мясопродуктов

Тема 3 Органолептические показатели и структурно-механические свойства.

Тема 4 Способы и режимы обезвреживания мясного сырья

Раздел 2 Технология производства колбасных изделий

Тема 5 Технология производства колбасных изделий.

Тема 6 Технология производства вареных колбас

Тема 7 Технология производства полукопченых колбас

Тема 8 Технология производства других видов колбасных изделий

Раздел 3 Контроль качества продукции

Тема 9 Общая технология колбасного производства

Тема 10 Контроль технологического процесса при выработки колбасных изделий

Раздел 4 Частная технология колбасного производства

Тема 11 Частная технология колбасного производства

Тема 12 Отбор проб колбасных изделий

Тема 13 Химический контроль качества колбасных изделий

Тема 14 Дефекты колбасных изделий

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.