

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор С.С. Жаймышева, доцен

Наименование дисциплины: Б1.В. ДВ.10.02 Консервное производство

Цель освоения дисциплины:

-изучение будущими специалистами теоретических и технологических основ мяса и мясопродуктов;

-подготовка высококвалифицированных специалистов, способных управлять технологическими процессами на всех стадиях производств – от производства сырья до реализации готовой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5 готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать классификацию, ассортимент и основные качества разных видов продукции животноводства	уметь проводить комплексную оценку качества мясного сырья и готовой продукции, формировать решения, основанные на исследованиях	приемами определения морфологического, сортового и химического состава мяса, обладать навыками постановки исследований в мясном скотоводстве
ПК-10 готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Этап 1: общую структуру отрасли, состояние, тенденции её развития; Этап 2: сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию	Этап 1: составлять технологические схемы переработки скота и птицы с указанием параметров технологического процесса Этап 2: составлять рациональные схемы первичной переработки сырья по совершенствованию действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требований к конечной продукции	Этап 1: расчета выхода сырья и производства продукции при первичной переработке скота и птицы, Этап 2: составления перечня и технологических характеристик вторичных продуктов убоя
ПК-20 способностью	Этап 1:	Этап 1:	Этап 1: методы

применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	современные методы научных исследований в области производства и переработки продукции животноводства Этап2: новейшие технологии производства продукции животноводства	обосновывать принятие технологических решений на основе полученных знаний Этап 2: контроль производства и переработки продукции животноводства	научных исследований при переработки продукции животноводства Этап 2: технологическими процессами при производстве продукции животноводства
---	---	---	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Общие сведения о питании, пищевых продуктах и консервировании.

Тема 1. Значение пищевых продуктов для питания населения.

Тема 2. Микробиология консервирования пищевых продуктов

Тема 3. Предохранение сырья и пищевых продуктов от порчи

Раздел 2. Технологическая характеристика сырья

Тема 4. Подготовка сырья к консервированию

Тема 5. Подготовка тары. Виды тары

Тема 6. Методы оценки качества мяса

Раздел 3. Технология обработки мяса и мясопродуктов

Тема 7. Технология консервирования мяса разных видов животных

Тема 8. Термическая обработка мяса

Тема 9. Контроль качества мяса и мясопродуктов

Раздел 4. Контроль технологического процесса..

Тема 10. Метрологическое обеспечение

Тема 12. Виды и методы контроля на всех этапах технологического процесса.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.