

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н., к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.04.02 Технология мясопродуктов

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:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	Знать: знать классификацию, ассортимент и основные качества разных видов продукции животноводства Уметь: уметь проводить комплексную оценку качества мясного сырья и готовой продукции, Владеть: приемами определения морфологического, сортового и химического состава мяса

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность

Тема 2. Факторы, формирующие качество мясного сырья

Тема 3. Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе

Тема 4. Убой и первичная переработка крупного и мелкого рогатого скота

Тема 5. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов

Тема 6. Термическая обработка мяса

Тема 7. Технология консервирования мяса разных видов животных

Тема 8. Методы оценки качества мяса

Тема 9. Контроль качества мяса и мясопродуктов

Тема 10. Технология производства колбасных изделий

Тема 11. Производство мясных полуфабрикатов

Тема 12. Технологические процессы в производстве баночных консервов

3. Общая трудоемкость дисциплины:

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.04.02 Технология мясопродуктов составляет 4 зачетных единиц, 144 академических часов