

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Тайгузин Р.Ш, зав.кафедрой

**Наименование дисциплины:** Б1.В.18 Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов

### Цели освоения дисциплины:

- углубленно ознакомить студентов с технологией первичной переработки мяса и мясных продуктов, с дальнейшей их обработкой и правилами хранения;

- рассмотреть вопросы о составе, свойствах и пищевой ценности продуктов животноводства;

- ознакомить студентов с организационно-техническим оформлением технологических процессов.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Этап 1: химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров. Этап 2: стандартизацию и сертификацию качества товара.	Этап 1: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры. Этап 2: анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных;	Этап 1: владеть законодательными основами в области биологической безопасности и окружающей среды Этап 2: владеть правовыми основами в области биологической безопасности и окружающей среды
ПК-10 - способностью обобщать научную	Этап 1: требования нормативно-технической	Этап 1: умением проводить ветеринарный предварительный	Этап 1: владеть законодательными основами в области

<p>информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования</p>	<p>документации на различные виды пищевых продуктов</p> <p>Этап2: видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных.</p>	<p>осмотр, полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов.</p> <p>Этап 2: уметь решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности.</p>	<p>биологической безопасности и окружающей среды.</p> <p>Этап 2: владеть правовыми основами в области биологической безопасности и окружающей среды.</p>
<p>ПК-11 - способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.</p>	<p>Этап 1: факторы, влияющие на формирование качества продуктов убоя животных и показатели, характеризующие его;</p> <p>Этап 2: анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом возрастных особенностей животных.</p>	<p>Этап 1: применять показатели качества продуктов, которые характеризуют его;</p> <p>Этап 2: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных.</p>	<p>Этап 1: проводить ветеринарный предварительный осмотр, полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов.</p> <p>Этап 2: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности.</p>

## **2. Содержание дисциплины:**

### **Раздел 1 Сырье мясной промышленности.**

Тема 1 Выращивание и откорм животных.

Тема 2 Технология предубойной подготовки животных.

Тема 3 Первичная переработка убойных животных. Влияние стресса животных на качество мяса.

Тема 4 Особенности убоя и переработки свиней. Ветеринарно-санитарный контроль туш.

Тема 5 Оценка качества и сортировка туш.

Тема 6 Категории упитанности мяса.

Тема 7 Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.

Тема 8 Ветеринарный санитарный контроль на предприятиях при переработке больных животных.

Тема 9 Переработка скота на предприятиях малой мощности и в местах выращивания.

Тема 10 Убой и переработка птицы.

Тема 11 Убой и переработка кроликов.

Тема 12 Способы обезвреживания и исследования продуктов убоя больных животных.

Тема 13 Убой и переработка КРС.

Тема 14 Особенности убоя и переработки МРС.

Тема 15 Микробиологический контроль продуктов убоя животных.

Тема 16 Использование отходов мясной промышленности.

### **Раздел 2 Переработка субпродуктов, крови, пищевого жира, кишечного и эндокринно-ферментного сырья.**

Тема 17 Классификация, пищевое значение субпродуктов.

Тема 18 Обработка и контроль качества мякотных, мясокостных, шерстных и слизистых субпродуктов.

Тема 19 Переработка кишечного сырья.

Тема 20 Пищевые жиры

Тема 21 Сбор и переработка крови

Тема 22 Обработка и контроль качества субпродуктов птицы и кроликов.

Тема 23 Сбор и первичная обработка эндокринно-ферментного и специального сырья

Тема 24 Кожевенное - меховое и техническое сырье.

Тема 25 Обработка шкур.

### **Раздел 3 Мясо.**

Тема 26 Ветсанконтроль качества и безопасности мяса.

Тема 27 Пищевая ценность и особенности мяса птицы.

Тема 28 Пищевая ценность и особенности мяса кроликов.

Тема 29 Пищевая ценность и особенности мяса верблюдов, оленей и яков.

Тема 30 Товароведение мяса

Тема 31 Пороки мяса.

Тема 32 Порчи мяса.

Тема 33 Мясо, поставляемое для экспорта. Требования нормативных документов.

Тема 34 Вопросы контроля качества и безопасности генетически модифицированного мяса и трансгенных мясных продуктов.

Тема 35 Экологически безопасное мясо. Биомясо и биопродукты.

Тема 36 Дегустация мясных продуктов.

Тема 37 Контроль качества полуфабрикатов, колбас.

Тема 38 Микробиологические процессы в мясе.

#### **Раздел 4 Хранение мяса.**

Тема 39 Способы защиты продуктов от порчи.

Тема 40 Охлаждение и подмораживание. Процессы, происходящие в мясе при охлаждении.

Тема 41 Замораживание. Размораживание. Хранение замороженного мяса.

Тема 42 Воздействие высокими температурами.

Тема 43 Сушка.

Тема 44 Хранения мяса в вакуумной упаковке.

Тема 45 Хранения мяса и мясопродуктов на складе.

#### **Раздел 5 Консервирование мяса. Виды мясной продукции.**

Тема 46 Посол.

Тема 47 Способы копчения. Характеристика коптильного дыма. Кинетика посола.

Тема 48 Механизм копчения. Физико-химические и биохимические процессы при копчении мяса.

Тема 49 Использование химических веществ-консервантов и биозащиты.

Тема 50 Продукты из свинины. Технология производства.

Тема 51 Продукты из говядины. Технология производства.

Тема 52 Продукты из баранины. Технология производства.

Тема 53 Продукты из конины и оленины. Технология производства.

Тема 54 Консервирование мяса поваренной солью.

Тема 55 Консервирование мяса высокими температурами.

Тема 56 Консервирование мяса низкими температурами.

#### **Раздел 6 Колбасные изделия.**

Тема 57 Общая технология производства колбасных изделий. Классификация рецептуры

сырья.

Тема 58 Особенности производства отдельных видов колбасных изделий. Группа вареных колбас. Колбасные изделия заданного химического состава на основе единого фарша.

Тема 59 Полукопченые и варено-копченые колбасы. Группа ливерных колбас.

Тема 60 Ферментированные колбасы. Функциональные мясные продукты. Условия климатизации, сушки и созревания ферментированных колбас.

Тема 61 Общая технология производства колбасных изделий .

Тема 62 Показатели качества колбасных изделий.

### **Раздел 7 Полуфабрикаты и продукты быстрого приготовления.**

Тема 63 Производство полуфабрикатов.

Тема 64 Продукты быстрого приготовления. Натуральные полуфабрикаты.

Тема 65 Упаковка и увеличение сроков хранения мясных продуктов. Полуфабрикаты из мяса птицы.

### **Раздел 8 Производство мясных баночных консервов.**

Тема 66 Классификация консервов. Консервная тара. Сырье и материалы для производства консервов.

Тема 67 Новые виды консервов.

Тема 68 Консервы детского и диетического питания.

### **3. Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ.**