

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

**Автор:** Тайгузин Р.Ш., профессор

**Направление подготовки:** 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Профиль образовательной программы:** Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Наименование дисциплины:** Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов

### **1. Цель освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов» является:

- 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.

### **2. Требования к результатам освоения дисциплины**

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

- умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК-1);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
- способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения (ПК-5);
- готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц, видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных;
- анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных;

- порядок приемки продуктов убоя;
- химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество товаров, их стандартизацию и сертификацию;
- товароведение товаров животного происхождения;
- факторы, влияющие на формирование качества продуктов убоя животных и показатели, характеризующие его;
- требования нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов

**Уметь:**

- определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры;
- ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных;

**Владеть:**

- владеть законодательными и правовыми основами в области биологической безопасности и окружающей среды
- проводить ветеринарный предварительный осмотр, полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности.

**3. Содержание дисциплины**

1 Сырье мясной промышленности.

1.1 Выращивание животных.

1.2 Технология предубойной подготовки животных.

1.3 Первичная переработка убойных животных.

1.4 Обработка свиней в шкуре.

1.5 Ветеринарно-санитарный контроль туш.

1.6 Оценка качества и сортировка туш.

1.7 Распиловка и зачистка туш.

1.8 Категории упитанности мяса

1.9 Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.

1.10 Взвешивание, установление выхода мяса. Механизация процесса убоя скота и разделки туш.

1.11 Взвешивание, установление выхода мяса.

1.12 Переработка скота на предприятиях малой мощности и в местах выращивания.

1.13 Переработка птицы.

1.14 Переработка кроликов.

1.15 Подготовка мяса к реализации.

2 Обработка субпродуктов и эндокринно-ферментного сырья.

- 2.1 Классификация субпродуктов.
- 2.2 Обработка мякотных субпродуктов.
- 2.3 Мякотные субпродукты.
- 2.4 Обработка мясокостных субпродуктов.
- 2.5 Обработка шерстных субпродуктов.
- 2.6 Обработка слизистых субпродуктов.
- 2.7 Слизистые субпродукты.
- 2.8 Обработка субпродуктов птицы.
- 2.9 Сбор и первичная обработка эндокринно-ферментного и специального сырья.
- 3 Мясо.
  - 3.1 Строение, химический состав и свойства тканей мяса.
  - 3.2 Пищевая ценность и особенности мяса птицы.
  - 3.3 Пищевая ценность и особенности мяса кроликов.
  - 3.4 Пищевая ценность и строение субпродуктов.
  - 3.5 Биомясо и биопродукты
  - 3.6 Экологическая безопасность мяса.
  - 3.7 Пороки мяса.
  - 3.8 Автолиз.
- 3.9 Влияние автолитических процессов на технологическую пригодность мяса.
- 3.10 Микробиологические процессы в мясе.
- 3.11 Биохимические и физико-химические изменения жиров.
- 3.12 Свойства мяса.
- 3.13 Физические свойства мяса.
- Всего в семестре
- 4 Хранение мяса.
  - 4.1 Способы защиты продуктов от порчи.
  - 4.2 Охлаждение и подмораживание
  - 4.3 Процессы, происходящие в мясе при охлаждении.
  - 4.4 Замораживание. Размораживание.
  - 4.5 Хранение замороженного мяса.
  - 4.6 Тепловое воздействие
  - 4.7 Сушка.
- 5 Консервирование мяса. Виды мясной продукции.
  - 5.1 Посол.
  - 5.2 Кинетика посола.
  - 5.3 Способы копчения. Характеристика коптильного дыма.
  - 5.4 Механизм копчения. Физико-химические и биохимические процессы при копчении мяса.
  - 5.5 Техника копчения. Эколо-гигиенические аспекты копчения.
  - 5.6 Бездымное копчение.

- 5.7 Использование химических веществ-консервантов и биозащиты.
- 5.8 Виды и ассортимент мясной продукции, сырье.
- 5.9 Технологический процесс.
- 5.10 Классификация колбас. Рецептура. Сырье.
- 5.11 Колбасные оболочки.
- 6 Колбасные изделия.
  - 6.1 Общая технология колбасных изделий.
  - 6.2 Колбасные изделия заданного химического состава на основе единого фарша.
  - 6.3 Особенности производства отдельных видов колбасных изделий. Группа вареных колбас.
  - 6.4 Полукопченые и варено-копченые колбасы. Группа ливерных колбас.
  - 6.5 Ферментированные колбасы. Функциональные мясные продукты.
  - 6.6 Условия климатизации, сушки и созревания ферментированных колбас.
- 7 Полуфабрикаты и продукты быстрого приготовления.
  - 7.1 Производство полуфабрикатов.
  - 7.2 Натуральные полуфабрикаты.
  - 7.3 Продукты быстрого приготовления.
  - 7.4 Полуфабрикаты из мяса птицы.
- 7.5 Упаковка и увеличение сроков хранения мясных продуктов.
- 8 Производство мясных баночных консервов.
  - 8.1 Классификация консервов. Консервная тара.
  - 8.2 Сырье и материалы для производства консервов.
  - 8.3 Технологический процесс.
  - 8.4 Консервы детского и диетического питания.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины 7 ЗЕ.**