

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: к.с.-х.н. Герасимова Т.Г.

Наименование дисциплины: Б1.В.12 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОПРОДУКТОВ

Цель освоения дисциплины: изучение общей характеристики мяса и мясного сырья, вспомогательных материалов, различных добавок, их подготовка перед использованием; изучение качества мяса и мясных продуктов, а так же технологических процессов производства мясных изделий; условий и сроков хранения готовой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПКО-7.1 Знать: требования к качеству продукции животноводства.	<i>Знать:</i> основы переработки мяса и мясной продукции в современных условиях в России и мире. Понятие качества мяса: пищевую, биологическую и энергетическую ценность мяса. <i>Уметь:</i> характеризовать мясокомбинаты, а так же технологию тепловой и холодной обработки мяса и мясопродуктов. Факторы, формирующие качество мясного сырья, пищевая, биологическая и энергетическая ценность мяса и мясного сырья. <i>Владеть:</i> навыками анализа химического, биохимического и морфологического состав мяса и мясопродуктов
ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПКО-7.2 Уметь: организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.	<i>Знать:</i> Современное состояние рынка мяса в России и мире. Основные типы, цели мясоперерабатывающих предприятий и концентрация производства в мясоперерабатывающей отрасли. Общие требования при постройке мясоперерабатывающих предприятий. <i>Уметь:</i> характеризовать мясокомбинаты, а так же технологию тепловой и холодной обработки мяса и

		<p>мясопродуктов. Факторы, формирующие качество мясного сырья, пищевая, биологическая и энергетическая ценность мяса и мясного сырья.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками анализа химического, биохимического и морфологического состав мяса и мясопродуктов</p>
	<p>ПКО-7.3 Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.</p>	<p><i>Знать:</i> характеристику качества мяса всех видов с.-х. животных и птицы. Факторы, влияющие на улучшение качества и безопасности мяса и мясной продукции.</p> <p><i>Уметь:</i> характеризовать технологию выработки натуральных, порционных полуфабрикатов, мелко кусковых полуфабрикатов, фасованного мяса и рубленых, планированных и мясо-мучных полуфабрикатов и всех видов мясных консервов.</p> <p><i>Владеть:</i> органолептическими и лабораторными методами исследования мяса и мясопродуктов</p>

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Переработка мясной продукции в современных условиях

Тема 2. Понятие качества мяса и мясного сырья

Тема 3. Тепловая и холодная обработка и хранение мяса и мясопродуктов

Тема 4. Мясные полуфабрикаты Производство консервов

3. Общая трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ