

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Тайгузин Р.Ш., профессор.

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.01.01 Технология мясных и молочных продуктов

Цель 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;
- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой молочной продукции;
- формирование знаний по химическому составу, пищевой и биологической ценности молока и молочных продуктов; изменению состава и свойств молока под влиянием различных факторов, биохимическим и физико-химическим процессам, протекающим при обработке молочного сырья; выработке различных молочных продуктов;
- 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-17 способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	1-й этап: современные методики и разработки при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции; 2-й этап: научные методы и разработки в области производственного ветеринарного контроля	1-й этап: использовать усовершенствованные научные методики с использованием методов биотехнологии и генной инженерии; 2-й этап: обращаться с современными приборами	1-й этап: работы с современными приборами и оборудованием при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля; 2-й этап: разработка усовершенствованных научных методик
ПК-19 способностью проводить исследования с использованием современных методов диагностики	1-й этап: технологии первичной переработки мясных и молочных продуктов, с дальнейшей их обработкой и правилами хранения; технологии производства мясных и молочных продуктов; 2-й этап: современные	1-й этап контролировать технологию производства мясных и молочных продуктов на всех этапах производства; отбирать пробы для	1-й этап отбирать: навыками исследования с использованием современных методов диагностики; технологии производства мясных и молочных продуктов;

	методы исследования мяса, молока	исследования сырья и продуктов животного происхождения; 2-й этап: проводить исследования с использованием современных методов диагностики; контроль производства продуктов животноводства	2-й этап: методами исследования сырья и продуктов животного происхождения; отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию
--	----------------------------------	---	---

Содержание дисциплины:

Раздел 1 Сырье мясной промышленности.

Тема 1 Выращивание животных

Тема 2 Технология предубойной подготовки животных

Тема 3 Первичная переработка убойных животных

Тема 4 (Обработка свиней в шкуре. Ветеринарно-санитарный контроль туш)

Тема 5 (Оценка качества и сортировка туш)

Тема 6 (Категории упитанности мяса. Распиловка и зачистка туш)

Тема 7 (Инструкция по ветеринарному клеймению мяса)

Тема 8 (Переработка птицы)

Тема 9 (Переработка кроликов)

Раздел 2 Обработка субпродуктов и эндокринно-ферментного сырья.

Тема 10 (Обработка субпродуктов и эндокринно-ферментного сырья)

Тема 11 (Классификация субпродуктов)

Тема 12 (Обработка мякотных субпродуктов. Мякотные субпродукты)

Тема 13 (Обработка мясокостных, шерстных и слизистых субпродуктов)

Тема 14 (Обработка субпродуктов птицы. Слизистые субпродукты)

Раздел 3 Мясо.

Тема 15 (Строение, химический состав и свойства тканей мяса).

Тема 16 (Пищевая ценность и особенности мяса птицы)

Тема 17 (Пищевая ценность и особенности мяса кроликов)

Тема 18 (Пороки мяса)

Раздел 4 Хранение мяса.

Тема 19 Способы консервирования мяса и мясопродуктов.

Тема 20 (Способы защиты продуктов от порчи)

Тема 21 (Охлаждение и подмораживание. Процессы, происходящие в мясе при охлаждении)

Раздел 5 Молоко. Состав и свойства.

Тема 22 (Введение в дисциплину. Общая характеристика и состав молока)

Тема 23 (Состав и свойства молока различных видов сельскохозяйственных животных)

Раздел 6 Молочные продукты и технологии их производства.

Тема 24 (Технология стерилизованного молока)

Тема 25 (Технологии молока питьевого витаминизированного и с вкусовыми наполнителями. Ассортимент выпускаемой продукции)

Раздел 7 Пороки молока и кисломолочных продуктов. Гигиена производства

Тема 26 (Пороки питьевого молока)

Тема 27 (Пороки масла)

Тема 28 (Пороки сыра)

2. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.