

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Е.А. Никонова, доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.02.01 Современные методы хранения мяса и мясопродуктов

**Цель освоения дисциплины:** изучение научных подходов к технологии хранения животноводческой продукции.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Этап 1: факторы влияющие на качество сохранности мяса и мясопродуктов  Этап 2: основные технологические решения при хранении мяса и мясопродуктов	Этап 1: разрабатывать технологические приемы сохранения качества мяса и мясопродуктов  Этап 2: применять способы и режимы хранения мяса и мясопродуктов	Этап 1: методами продливающими срок хранения мясопродуктов  Этап 2: владеть приемами работы на технологическом оборудовании для хранения используемом в отрасли
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Этап 1: Причины порчи мяса и мясопродуктов при хранении  Этап 2: технологические параметры хранения животноводческой продукции (мяса и мясных продуктов)	Этап 1: определять необходимость и экономическую целесообразность технологии хранения продуктов животноводства  Этап 2: использовать пути совершенствования технологии хранения с учетом современных требований экологии	Этап 1: навыками самостоятельно принимать решения по вопросам хранения и транспортирования продуктов животноводства  Этап 2: владеть приемами работы на технологическом оборудовании для хранения используемом в отрасли

## **2. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Микробиология хранения мяса**

**Тема 1.** Микроорганизмы, влияющие на качество мяса и мясопродуктов

**Тема 2.** Виды и причины порчи мяса и мясных продуктов.

**Раздел 2. Способы и режимы хранения мяса и мясопродуктов**

**Тема 3.** Консервирование мяса низкой температурой.

**Тема 4.** Охлаждение мяса. Способы, условия и их оценка.

**Тема 5.** Замораживание мяса и подмораживание мяса . Способы, условия и их оценка.

**Тема 6.** Размораживание мяса. Методы и их оценка.

**Тема 7.** Технология сублимирования мяса и мясопродуктов

**Тема 8.** Консервирование мяса методом посола

**Тема 9.** Консервирование мяса с помощью высоких температур

**Тема 10.** Особенности хранения колбасных изделий и мясных консервов

**Тема 11.** Технология хранения мясных полуфабрикатов

**Тема 12.** Режимы и техника хранения мяса и мясопродуктов

## **3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.**