

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Е.А. Никонова, доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.01 Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических и практических знаний о контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей мясного сырья и готовой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Этап 1 основные тенденции развития отрасли и перспективные технологии производства функциональных продуктов Этап 2 особенности технологии производства отдельных видов изделий и пути ее совершенствования.	Этап 1: разработать технологические приемы новых мясных изделий; Этап 2: организовать технологический процесс при разработке и апробации новых видов изделий	Этап 1: действующей нормативно-технической документацией Этап 2: организацией технологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности
ПК-1 способностью формировать и решать задачи в производственной и педагогической деятельности, требующие углубленных профессиональных	Этап 1: основные понятия и определения в области технологического контроля Этап 2: методы оценки качества мясной продукции и контроль ее	Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при контроле качества продукции животноводств	Этап 1: методами отбора проб мясных изделий и проведения органолептической, химической и бактериологической оценки качества изделий Этап 2: видами и методами

х знаний	показателей	а, Этап 2: пользоваться методиками оп-ределения качества мяса и мясопродуктов	контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса
----------	-------------	---	---

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Технологический контроль мяса- сырья

Тема 1. Задачи и функции технологического контроля при производстве мяса и мясопродуктов

Тема 2. Органолептическая оценка свежести мясного сырья

Тема 3. Контроль транспортирования и первичной переработки скота

Тема 4. Химический метод оценки свежести мяса

Тема 5. Контроль качества мяса

Тема 6. Микробиологическая и гистологическая оценка свежести мяса

Раздел 2. Технологический контроль мясопродуктов

Тема 7. Контроль технологического процесса при выработке мясных продуктов

Тема 8. Методы определения химического состава мяса и мясопродуктов

Тема 9 Контроль технологического процесса при выработке колбасных изделий

Тема 10. Органолептический и химический контроль качества колбасных изделий

Тема 11. Контроль производства и качества пищевых топленых животных жиров

Тема 12. Методы контроля качества пищевых животных топленых жиров

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.