

## **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 животноводства	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 определения 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.**