

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:33
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Производство колбас и мясных изделий»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции
животноводства»

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

- приобретение будущим специалистами знаний, необходимых для производственно-технологической, исследовательской деятельности в области технологии производства колбасных и мясных изделий – от поступления сырья до реализации готовой продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить основные технологические схемы производства колбасных и мясных изделий;
- сформировать практический навык ведения и контроля технологического процесса;
- приобрести практический навык качественной оценки колбасных и мясных изделий.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Производство колбас и мясных изделий» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов). Дисциплина изучается в 8 семестре.

Форма итогового контроля экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1- Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

Содержание дисциплины: ТЕМА 1. Роль мясопродуктов в питании человека. Изучение традиционного ассортимента колбасных и мясных изделий. ТЕМА 2. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Характеристика мяса с признаками PSE и DFD». ТЕМА 3. Колбасы. Вид и ассортимент продукции. Основное и дополнительное сырье колбасного и деликатесного производства. ТЕМА 4. Технология производства колбас (вареных, полукопченых, копченых сыровяленых). ТЕМА 5. Технология производства мясных полуфабрикатов. ТЕМА 6. Термическая обработка. Обжарка, варка, запекание, охлаждение, бланшировка, стерилизация, пастеризация. ТЕМА 7. Контроль качества колбасных и мясных изделий.

Составитель: доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, Алексеева Ю.А.