

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.12.2021 06:31:31
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология первичной переработки продуктов животноводства»

1. Цель и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины:

-формирование у обучающихся теоретических и практических навыков по управлению технологическими процессами от приема и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины:

— общеобразовательная задача – дать обучающимся достаточный объем теоретических знаний и практических навыков о производственном контроле параметров технологических процессов и качества продукции, производством и первичной переработкой продукции животноводства, хранением, транспортированием и реализацией продукции животноводства;

— прикладная задача заключается в изучении факторов, влияющих на качество, физико-химические изменения, происходящие в сырье животного происхождения, в процессе его хранения и переработки; методов оценки качества и экспертизы сырья и полуфабриката на различных этапах товародвижения и разработке мероприятий по предупреждению товарных потерь; ознакомлении с эффективными и рациональными способами переработки сырья животного происхождения.

— специальная задача состоит в формировании навыков по идентификации сырья и продукции, выявлении опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; формирование практических подходов к процессам приемке и переработки, условиям хранения и транспортирования, качественной и количественной приемки сырья животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология первичной переработки продуктов животноводства» относится к профессиональному циклу дисциплин базовая части (**Б1.Б.24**)

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02. Зоотехния:

ОПК-3, ПК-16

4 Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Введение, история развития, современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России.

Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных и птицы. Роль Зооинженера в организации и развитии сырьевой базы для мясной и легкой промышленности, а также и в обеспечении населения продукцией высокого качества.

Раздел 2. Технология убоя животных и птицы.

Порядок приема и сдачи животных для убоя. Понятие о живой и приемной массе. Нормы скидок живой массы при приеме и сдаче скота и птицы. Методы определения упитанности скота, кроликов, птицы и туш полученных после убоя. Категории упитанности и требования ГОСТов

Раздел 3. Морфологический и химический состав мяса.

Морфологический и химический состав мяса. Понятие о мясе. Морфологический состав туши и характеристика входящих в нее тканей. Химический состав мышечной, жировой и соединительной тканей и их влияние на пищевую ценность мяса. Факторы, влияющие на качество мяса.

Раздел 4. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов.

Технология консервирования мяса и мясопродуктов. Научное обоснование и значение различных методов консервирования. Производство колбас, ветчинно-штучных изделий и мясных консервов. Сущность методов консервирования, оценка качества получаемых продуктов.

Раздел 5. Общая технологическая схема производства колбасных изделий.

Сырье используемое для производства колбасных изделий. Виды колбасных изделий и сроки их хранения. Ассортимент выпускаемой продукции - вареные колбасы и сосиски, полу копченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы, субпродукты 1 и 2 категорий, зельцы, деликатесные изделия (шейка, буженина, карбонат, корейка, грудинка, рулеты, ветчина) и другие продукты.

Раздел 6. Классификация субпродуктов и кишечного сырья и их обработка.

Обработка субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья. Субпродукты. Классификация, пищевая ценность, обработка и хранение. Оценка качества и рациональное использование субпродуктов.

Раздел 7. Переработка продуктов птицеводства.

Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых яиц кур. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов. Сортировка и хранение яиц. Пороки яиц. Требования действующего стандарта ГОСТ

Раздел 8. Понятие о меде и других продуктах пчеловодства.

Классификация меда. Химический состав, пищевая ценность и свойства нектарного и падевого меда. Требования действующего стандарта к натуральному меду. Сбор, упаковка, маркировка, хранение, определение качества. Фальсифицированный мёд и методы его распознавания.

Раздел 9. Рыба и ее первичная обработка.

Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы. Разделка рыбы. Требования стандартов ГОСТ Приготовление продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов. Органолептические показатели и лабораторные методы исследования свежести рыбы и рыбных продуктов.