

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Позябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.12.2022 20:43:11  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad671e211139f985e6e9170fe0ad024e

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Технология мяса и мясных продуктов»

### **1. Цель и задачи дисциплины**

#### Цель дисциплины:

формирование у обучающегося (бакалавра) знаний истории развития отрасли пищевой промышленности, теоретических знаний и практических умений в области производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

#### Задачи дисциплины:

- углубленное ознакомление обучающихся с технологическими свойствами, влиянием на структуру продуктов питания и продолжительностью хранения как самого мясного сырья, так и продуктов, полученных на его основе;
- формирование у обучающихся необходимых знаний и навыков владения различными способами воздействия на сырье в технологическом процессе производства продуктов животного происхождения, технологиями, ассортиментом, переработки продуктов животного происхождения;
- ознакомление обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в мясной промышленности при производстве биологически полноценных и безопасных продуктов питания.

### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» относится к обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат).

### **3. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

ОПК-4; ПК-2, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12

### **4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины**

#### **Раздел 1. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов**

Тема 1. Охлаждение мяса и мясопродуктов.

Тема 2. Подмораживание и замораживание мяса. Изменение свойств мяса и мясопродуктов при замораживании.

Тема 3. Размораживание мяса. Размораживание мясных блоков. Сублимационная сушка.

#### **Раздел 2. Производство продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса**

Тема 4 Ассортимент и классификация продуктов из свинины, говядины и баранины. Сырье и материалы. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности продуктов из свинины, говядины и баранины.

Тема 5. Технология продуктов из мяса. Входной контроль и приемка сырья и материалов. Технологические схемы производства.

#### **Раздел 3. Производство мясных полуфабрикатов и замороженных полуфабрикатов в тесте**

Тема 6. Ассортимент и классификация полуфабрикатов. Сырье и материалы. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности полуфабрикатов.

Тема 7. Производство фасованного мяса. Производство натуральных полуфабрикатов.

Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте.

#### **Раздел 4. Производство колбасных изделий**

Тема 8. Ассортимент колбасных изделий. Сырье и материалы. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий.

Тема 9. Входной контроль и приемка сырья и материалов. Основные характеристики вспомогательных материалов.

Тема 10. Натуральные и искусственные колбасные оболочки.

#### **Раздел 5. Производство мясных полуфабрикатов и замороженных полуфабрикатов в тесте**

Тема 11. Классификация и ассортимент мясных и мясосодержащих консервов. Сырье и материалы. Консервная тара.

Тема 12. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов. Особенности производства консервов отдельных видов.