МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.06 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Профиль: **"Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства"**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**
Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Троицк
2022

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к производственно-технологической, научно-исследовательской деятельности.

Цель дисциплины - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от сдачи сырья на перерабатывающее предприятие до реализации готовой продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

1. изучить технологию переработки продуктов животноводства на основе физических, химических, и других способов воздействия на сырье;
2. изучить методы определения качества, условий хранения, стандартизации и сертификации продуктов переработки животноводческого сырья;
3. уметь оценивать качество сырья и готовой продукции в соответствие с требованиями стандартов.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-2. Способен реализовать технологию производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ПК -2, ИД-3 реализует технологию производства продукции животноводства	знания	Обучающийся должен знать оптимальные технологические режимы и параметры производства мяса (Б1.В.07, ПК-2 - З.3)
	умения	Обучающийся должен уметь организовать технологический процесс производства мяса, применяя оптимальные параметры и режимы (Б1.В.07, ПК-2 –У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и реализации технологического процесса производства мяса (Б1.В.07, ПК-2 –Н.3)
ПК-2, ИД-4 реализует технологию переработки и хранения продукции животноводства	знания	Обучающийся должен знать оптимальные технологические режимы и параметры переработки мясного сырья, производства и хранения мясной продукции, методы и способы оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.07, ПК-2 - З.4)
	умения	Обучающийся должен уметь организовать технологический процесс переработки мяса, производства и хранения мясной продукции, применяя оптимальные параметры и режимы, уметь оценивать качество сырья и готовой продукции (Б1.В.07, ПК-2 –У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками организации и реализации технологического процесса переработки мяса, производства и хранения мясной продукции, оценки качества сырья и готовой продукции (Б1.В.07, ПК-2 –Н.4)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 6 зачетных единиц (ЗЕТ), 216 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается в 5,6 семестрах.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка*	92	24
Лекции (Л)	36	10
Практические занятия (ПЗ)	54	14
Лабораторные занятия (ЛЗ)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	**61**	**147**
Контроль	**27**	**9**
Итого	**180**	**180**

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Технология производства мяса

Мясная продуктивность крупного рогатого скота (Биологические особенности мясного скота. Факторы, влияющие на мясную продуктивность). Технология производства говядины в молочном скотоводстве. Технология производства говядины в специализированном мясном скотоводстве. Показатели мясной продуктивности животных (Количественные и качественные показатели мясной продуктивности и качество мяса. Морфологический состав мяса. Химический состав мяса.) Значение мяса, как продукта питания человека. Животные, как сырье для мясной промышленности.

Раздел 2. Технология убоя, первичной переработки убойных животных и продуктов убоя

Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы на перерабатывающие предприятия. Приемка животных на мясокомбинат. Предубойная выдержка. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого скота. Технология убоя и первичной переработки свиней. Технология убоя и первичной переработки сельскохозяйственной птицы. Анализ технологии убоя и первичной переработки туш крупного рогатого скота на примере действующего предприятия. Технология обработки шкур. Технология обработки кишечного сырья. Технология обработки субпродуктов. Технология переработки крови. Производство продуктов из крови. Анализ технологической схемы обработки кишечного сырья. Анализ технологической схемы обработки субпродуктов. Особенности разных способов консервирования шкур и кишечного сырья. Сортовой разруб и обвалка туш. Изменения происходящие в мясе после убоя и в процессе хранения.

Раздел 3. Технология производства мясопродуктов

Консервирование мясопродуктов (Приемы и методы консервирования. Принципы консервирования. Технология и сущность различных способов консервирования). Ассортимент колбасных изделий, требования к качеству. Ассортимент, классификация полуфабрикатов, требования к качеству. Ассортимент, классификация копченостей, требования к качеству. Технология производства вареных колбас. Технология

производства варено-копченых колбас. Технология производства полукопченых колбас. Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас. Технология производства зельцев, студней. Технология производства паштетов. Технология производства варено-копченых деликатесов. Технология производства сырокопченых и сыровяленых деликатесов. Технология производства запеченных деликатесов. Технология производства полуфабрикатов в тесте. Технология производства рубленых полуфабрикатов. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов. Технология производства мясных баночных консервов. Пороки колбас и причины их возникновения. Качественное определение белкового состава мяса. Определение свежести мяса. Органолептическая оценка мяса. Органолептическая оценка мясных продуктов. Схемы разделки тушек птицы для получения натуральных полуфабрикатов. Формованные и эмульгированные продукты из мяса птицы. Технология производства полуфабрикатов и оценка их качества. Составление материального баланса сырья и готовой продукции в колбасном производстве. Влияние технологических факторов на качество колбасных изделий. Изучение функционально-технологических свойств мясных фаршей. Технология производства вареных колбас, изучение их качества. Технология производства ливерных колбас, изучение их качества и основных свойств.