

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.11 Биотехнология производства мясной продукции

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность **Пищевая биотехнология**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная,

Троицк
2022

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология должен быть подготовлен к производственно-технологической, организационно-управленческой.

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 соответствии 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 -3, ИД-1 Использует основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций	знания	Обучающийся должен знать основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций (Б1.В.11, ПК-3 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций (Б1.В.11, ПК-3 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть основными технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций (Б1.В.11, ПК-2 –Н.1)

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки рыбы и морепродуктов» входит в Блок 1 основной профессиональной образовательной программы, относится к базовой части (Б1.В.07).

Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 5 зачетных единиц (ЗЕТ), 144 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 8 семестре.

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 8 семестрах;

1.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы*

Вид учебной работы	Количество часов (всего)	Количество часов (8семестр)
Контактная работа (всего)	99	99
В том числе:		
Лекции (Л)	36	36
Практические занятия (ПЗ)	54	54
Контроль самостоятельной работы (КСР)	54	54
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	9	9
Контроль	27	27 экзамен
Итого	180	180

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Технология производства мяса

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 скота и птицы. Технология обработки шкур. Технология обработки кишечного сырья. Технология обработки субпродуктов. Технология переработки крови. Производство продуктов из крови. Определение упитанности убойных животных. Категории упитанности и клеймение мясных туш. Расчет сырья и продуктов переработки в цехе первичной переработки туш крупного рогатого скота. Расчет сырья и продуктов переработки в цехе первичной переработки туш свиней. Расчет сырья и продуктов переработки в цехе обработки кишок. Расчет сырья и продуктов переработки в цехе обработки субпродуктов. Расчет сырья и продуктов переработки в цехе обработки кожевенного сырья. Сортной разруб и обвалка туш. Изменения происходящие в мясе после убоя и в процессе хранения. Характеристика основных типов предприятий мясной отрасли.

Раздел 3. Технология производства мясопродуктов

Консервирование мясопродуктов (Приемы и методы консервирования. Принципы консервирования. Технология и сущность различных способов консервирования).. Ассортимент, классификация полуфабрикатов, требования к качеству. Ассортимент, классификация копченостей, требования к качеству. Технология производства вареных колбас (Ассортимент колбасных изделий, требования к качеству сырья, технологический процесс производства, требования к качеству готового продукта). Технология производства варено-копченых колбас. Технология производства полукопченых колбас. Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас. Технология производства зельцев, студней, паштетов. Технология производства цельномышечных мясных продуктов. (Технология производства варено-копченых деликатесов. Технология производства сырокопченых и сыровяленых деликатесов. Технология производства запеченных деликатесов). Технология производства полуфабрикатов (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.