

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология переработки мяса и мясопродуктов»

Целью освоения дисциплины— «Технология переработки мяса и мясопродуктов» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области управления технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Содержание дисциплины

Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия

1. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
2. Транспортировка прием и сдача убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
3. Прием и содержание скота.

Технология убоя и первичной переработки убойных животных и птицы

1. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.
2. Технология убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.
3. Технология убоя и первичной переработки свиней.
4. Технология убоя и первичной переработки птицы
5. Определение качества и свежести мяса, субпродуктов животных и птицы
6. Определение физико-химических исследований мяса

Технология обработки мясных субпродуктов.

1. Классификация субпродуктов;
2. Анализ технологической схемы обработки субпродуктов
3. Обработка мясокостных и мякотных субпродуктов;
4. Обработка слизистых субпродуктов;
5. Обработка шерстных субпродуктов;
6. Обработка субпродуктов птицы

Производство колбасных изделий.

1. Классификация колбасных изделий
2. Требования к сырью для колбасных изделий
3. Виды колбасных оболочек. 4. Подготовка сырья. Составления мясного фарша
5. Процесс формования колбасных изделий
6. Термическая обработка колбасных изделий.
7. Контроль качества колбасных изделий

Технология производства цельномышечной продукции

1. Сырье и разделка мяса;
2. Виды посола;
3. Влияние способа посола и механической обработки мясного сырья на качество деликатесных изделий.
4. Термическая обработка.
5. Упаковывание готовых изделий.

Технология производства мясных полуфабрикатов

1. Классификация мясных полуфабрикатов;
2. Технология производства рубленых полуфабрикатов;
3. Технология производства панированных полуфабрикатов;
4. Технология производства быстрозамороженных полуфабрикатов
5. Контроль качества мясных полуфабрикатов

Технология производства мясных консервов

1. Классификация мясных консервов
2. Общая характеристика технологического процесса производства баночных консервов;
3. Контроль качества мясных баночных консервов
4. Дефекты мясных баночных консервов.

Объем дисциплины - 3 з.е.

Форма промежуточного контроля- зачет