

Аннотация рабочей программы дисциплины Технология мяса и мясных продуктов

Целью освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» являются приобретение студентами обходимых теоретических и практических знаний, позволяющих ему управлять технологическими процессами на всех стадиях переработки мясного сырья и производства мясных продуктов.

Задачи дисциплины

- приобретение готовности реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Содержание дисциплины

Тема 1 Морфологический и химический состав мяса

Вопросы:

1. Понятие о мясе, пищевая, биологическая энергетическая ценность мяса и мясопродуктов.
2. Разновидность, морфологический и химический состав, структурные особенности тканей мяса, их технологическое значение.
3. Влияние вида, породы, пола, возраста и упитанности на качественный состав мяса.

Тема лекции 2 Классификация мяса и мясных продуктов

Вопросы:

1. Термины и определения мясоперерабатывающей промышленности.
2. Виды мясного сырья и пищевой продукции на основе мясного сырья.

Тема лекции 3 Рациональная разделка мясных туш, полутуш

Вопросы:

1. Разделка говяжьих туш, полутуш
2. Разделка свиных туш, полутуш.
3. Разделка бараньих туш.

Тема лекции 4 Производство фасованного мяса

Вопросы:

1. Организация производства фасованного мяса
2. Производство фасованной говядины.
3. Производство фасованной свинины.
4. Производство фасованной баранины и козлятины.

Тема лекции 5 Производство натуральных мясных полуфабрикатов

Вопросы:

1. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
2. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
3. Изготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
4. Упаковывание, хранение и транспортирование крупнокусковых полуфабрикатов.

Тема 6 Характеристика и технологические процессы производства порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов

Вопросы:

1. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
2. Ассортимент и характеристики порционных полуфабрикатов из говядины и телятины.
3. Ассортимент и характеристики порционных полуфабрикатов из свинины.
4. Ассортимент и характеристики порционных полуфабрикатов из баранины.
5. Упаковывание, хранение, транспортирование порционных, мелкокусковых бескостных полуфабрикатов

Тема лекции 7 Технология производства рубленых и фаршированных полуфабрикатов

Вопросы:

1. Требования, предъявляемые к форме и размерам натуральных фаршированных полуфабрикатов

2. Технология изготовления рубленых полуфабрикатов.

3. Технология изготовления фаршированных полуфабрикатов.

4. Упаковывание, хранение рубленых и фаршированных полуфабрикатов

Тема 8 Технология производства замороженных полуфабрикатов в тесте на основе мясного сырья

Вопросы:

1. Ассортимент и классификация замороженных полуфабрикатов в тесте.

2. Технология изготовления тестовых заготовок.

3. Технологии изготовления фаршевых начинок

4. Формование полуфабрикатов, замороженных в тесте.

5. Технологические параметры замораживания полуфабрикатов в тесте. Галтовка.

6. Упаковывание, хранение и транспортирование полуфабрикатов, замороженных в тесте.

Тема лекция 9 Технологии переработки сельскохозяйственной птицы

Вопросы:

1. Классификация сельскохозяйственной птицы.

2. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы

3. Технология первичной переработки сельскохозяйственной птицы.

4. Производство натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

Объем дисциплины - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля – э к з а м е н