

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов»**

**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования**

**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:**

- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

### **Содержание дисциплины**

#### **Тема лекции 1 Сырье для мясной промышленности**

##### **Вопросы:**

1. Система заготовок убойных животных.
2. Порядок реализации убойных животных.
3. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия

#### **Тема лекции 2 Первичная переработка убойных животных**

##### **Вопросы:**

1. Переработка крупного рогатого скота.
2. Переработка свиней.
3. Переработка птицы.
4. Переработка кроликов

#### **Тема лекции 3 Морфологический и химический состав мяса**

##### **Вопросы:**

1. Понятие о мясе.
2. Разновидность, морфологический и химический состав, структурные, функциональные особенности тканей мяса и их биологические функции и технологическое значение
3. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность мяса.
4. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности на качественный состав и свойства мяса.

#### **Тема лекции 4 Изменения в мясе после убоя и при хранении.**

## **Характеристика мяса с признаками PSE и DFD**

### **Вопросы:**

1. Сущность послеубойных изменений в мясе
2. Способы улучшения и ускорения созревания мяса.
3. Порча мяса. причины и сущность. санитарная оценка и использование.

4. Пороки мяса. Причины возникновения PSE и DFD факторов

## **Тема лекции 5 Технология хранения мяса и другой животноводческой продукции**

### **Вопросы:**

1. Классификация мяса по термической обработке.
2. Способы консервирования мяса.
3. Изменения в мясе при замораживании. Нормы естественной убыли.
4. Размораживание мяса. Способы и их оценка

## **Тема лекции 6 Вторичные продукты убоя скота. Технология переработки.**

### **Вопросы:**

1. Классификация субпродуктов.
2. Технология обработки субпродуктов.
3. Технология сбора и переработки крови.
4. Технология сбора и переработки кишечного сырья.
5. Технология сбора и переработки эндокринно-ферментного сырья

**Объем дисциплины - 5 з. е.**

**Форма промежуточного контроля – экзамен, курсовая работа**