

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология переработки и хранения мяса»**

**Целью освоения дисциплины** «Технология переработки и хранения мяса» являются приобретение студентами обходимых теоретических и практических знаний, позволяющих ему управлять технологическими процессами на всех стадиях переработки и хранения мяса.

### **Задачи дисциплины:**

- реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.
- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
- обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.

### **Содержание дисциплины**

Сырье для мясной промышленности и система заготовок убойных животных. Порядок реализации убойных животных

Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.

Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных

Убой и первичная переработка сельскохозяйственной птицы

Послеубойное изменение в животных тканях. Характеристика автолитических процессов в мяса с признаками PSE и DFD

Порча мяса. Причины и сущность. Санитарная оценка и использование мяса с признаками порчи

Классификация мяса по термической обработке. Технологии консервирования мяса.

Технология обработки субпродуктов, пищевого жира, кишечного сырья, крови

Технология обработки эндокринно-ферментного сырья, кожевенно-мехового сырья, сырья технического назначения

**Объем дисциплины - 4 з. е.**

**Форма промежуточного контроля - экзамен**