

## **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**

- 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 Производства 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**