

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

Основы технологии обработки и использования побочных продуктов убоя

1. Технология обработки субпродуктов
2. Технология переработки крови
3. Технология эндокринно-ферментного сырья

Производство колбасных изделий.

1. Требования к сырью для производства колбасных изделий
2. Технология производства колбасных изделий
3. Термическая обработка колбасных изделий
4. Виды колбасных оболочек.

Технология производства цельномышечной продукции

1. Классификация цельномышечных продуктов
2. Характеристика основного сырья
3. Виды посола
4. Термическая обработка

Технология производства мясных полуфабрикатов

1. Классификация мясных полуфабрикатов
2. Технология производства натуральных полуфабрикатов

3. Технология производства панированных полуфабрикатов

4. Технология производства рубленых полуфабрикатов

Технология производства мясных консервов

1. Классификация мясных консервов

2. Общая характеристика технологического процесса производства мясных консервов

3. Дефекты мясных баночных консервов

Объем дисциплины - 3 з.е.

Форма промежуточного контроля - зачет