

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология колбасного производства»

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

Целью освоения дисциплины «Технология колбасного производства» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности, работ по управлению безопасностью и качеством выпускаемых мясопродуктах.

Задачи дисциплины

- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

Содержание дисциплины

Вид и ассортимент продукции.

1. Термины и определения
2. Колбасные изделия
3. Солено-копченые изделия

Основное и дополнительное сырье колбасного и деликатесного производства.

1. Основное сырье
2. Дополнительное сырье

Специи, пряности и пищевые добавки, применяемые в мясоперерабатывающей промышленности

1. Влагосвязывающие агенты
2. Эмульгаторы
3. Стабилизаторы окраски
4. Красители

Колбасные оболочки

1. Натуральные оболочки
2. Искусственные колбасные оболочки
3. Пакеты для вакуумной упаковки

Подготовка мясного сырья

1. Говядина, свинина, баранина
2. Европейская классификация мяса по качеству (GENA)
3. Обвалка и жиловка мяса

Посол мяса

- 1 Посол мяса. Сущность, методы и технологические приемы
- 2 Посолочные вещества
- 3 Первичное измельчение мясного сырья и выдержка мяса в посоле

- 4 Стабилизация окраски мяса при посоле
- 5 Кинетика посола

Подготовка фарша

- 1. Техника изготовления фарша
- 2 Фарш вареных колбас
- 3 Фарш для полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас
- 4 Фарш ливерных изделий
- 5 Приготовление фарша для зельцев
- 6 Приготовление фарша кровяных колбас
- 7 Приготовление фарша для мясных изделий в желе

Формовка

- 1 Шприцы для формования колбас
- 2 Основные принципы формования колбасных батонов
- 3 Подготовка оболочки к использованию
- 4 Вязка батонов
- 5 Штриковка

Осадка колбас

- 1 Кратковременная осадка колбас
- 2. Длительная осадка
- 3 Направленное действие стартовых культур и интенсификация процесса осадки

Термическая обработка

- 1. Копчение и обжарка
- 2 Физико-химические и биохимические процессы при копчении мяса
- 3 Бездымное копчение
- 4 Особенности копчения отдельных видов мясных изделий
- 5 Обжарка колбасных изделий
- 6 Варка
- 7 Охлаждение и хранение

Объем дисциплины – 5 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен, курсовая работа