

Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА»

ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология первичной переработки продуктов животноводства» заключается в приобретении необходимых теоретических и практических знаний и умений, способствующих квалифицированному решению вопросов рационального использования и улучшения качества продуктов животноводства, их переработки, производства, хранения и реализации мясных продуктов, колбасных изделий, полуфабрикатов, использования вторичных продуктов убоя, приготовления кормовых средств.

ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

- изучить правовые, нормативные и методические базы мясоперерабатывающей отрасли;
- изучить качественные характеристики убойных животных;
- изучить порядок реализации и транспортировки убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия;
- изучить основные технологические схемы производства мясного сырья;
- сформировать практический навык ведения и контроля технологического процесса;
- приобрести практический навык качественной оценки мяса, полученного после убоя животных.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Сырье для мясной промышленности.

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

Первичная переработка убойных животных

- 1.Переработка крупного рогатого скота.
2. Переработка свиней.
3. Переработка мелкого рогатого скота
4. Переработка лошадей.
5. Переработка птицы.

Морфологический и химический состав мяса.

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

Изменения в мясе после убоя и при хранении. Характеристика мяса с признаками PSE и DFD

- 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

Технология хранения мяса и другой животноводческой продукции

- 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

Вторичные продукты убоя скота. Технология переработки.

- 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

Технология производства колбасных, копчёных, солёных изделий.

- 1.Общая характеристика колбасной продукции.
- 2.Требование к сырью. Подготовка
- 3.Технологии производства.

Технология производства полуфабрикатов, баночных консервов.

- 1.Классификация полуфабрикатов.
- 2.Технология производства полуфабрикатов.
- 3.Ассортимент баночных консервов.
- 4.Принципы классификации.
5. Требования к сырью для производства баночных консервов.
6. Общая характеристика технологического процесса производства баночных консервов
6. Хранение консервов.

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ — 4 зачетные единицы.

ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ — экзамен.