

## **Б1.В.01 Технология мяса и мясных продуктов**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 акад. час.)

### **Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии мяса и мясных продуктов.

Задачи освоения дисциплины:

- расширение и углубление знаний по технологии мяса и мясных продуктов;
- проведение самостоятельных научных исследований с использованием новейших методологий и анализ их результатов.

### **Краткое содержание дисциплины**

Характеристика мяса как объекта технологии. Строение, химический состав и пищевая ценность тканей мяса. Автолитические изменения мяса. Изменение свойств мяса и мясопродуктов под действием ферментов микроорганизмов. Изменение свойств мяса при холодильной и тепловой обработке. Изменение свойств мясного сырья при посоле. Изменения мясопродуктов при копчении и сушке. Технология производства вареных колбасных изделий. Технология производства варено-копченых колбас. Технология производства полукопченых колбас (колбасок). Технология производства сырокопченых колбас (колбасок). Технология производства вареных фаршированных колбас. Технология производства ливерных и кровяных колбас. Технология производства мясных (баночных) консервов и паштетов. Технология производства полуфабрикатов. Технология производства цельномышечной продукции.

### **Выпускник должен обладать следующей компетенцией:**

- способен формировать и решать задачи в производственной деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний (ПК-1).

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

#### **знать:**

- требования к качеству мясного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов;
- технологии переработки мясного сырья ;
- процессы, происходящие в мясном сырье при его переработке и хранении;
- требования к качеству готовой продукции.

#### **уметь:**

- оценивать качество мясного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов;
- теоретически обосновывать и выбирать рациональный способ переработки мясного сырья;
- оценивать процессы, происходящие в мясном сырье при его переработке и хранении;
- оценивать качество готовой продукции.

#### **владеть:**

- методами оценки качества мясного сырья в соответствии с требованиями нормативных документов;
- технологией переработки мясного сырья;
- методиками оценки изменений, происходящих в мясном сырье при его переработке и хранении;
- методами оценки качества готовой продукции.

**Виды учебной работы:** аудиторные занятия (лекции, практические занятия), самостоятельная работа студентов.

**Форма промежуточной аттестации:** курсовой проект, экзамен.