

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.16 «Технология мяса и мясных продуктов»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» являются

а) ознакомление студентов со способами переработки сырья животного происхождения.

б) ознакомление студентов со способами переработки сырья животного происхождения.

в) формирование представления об основных функционально-технологических свойствах мясного сырья и об их изменениях в ходе технологического процесса хранения и переработки сырья;

г) формирование представлений о технологических процессах получения основных групп мясных продуктов пищевого и технического назначения.

д) ознакомление студентов с основными способами холодильной обработки мясного сырья и его хранения;

е) изучение основных стадий и режимных параметров технологических процессов получения основных групп мясных продуктов.

2. Содержание дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов»:

Холодильная обработка мясного сырья. Способы холодильной обработки и их назначение. Микробные и физико-химические процессы, происходящие при охлаждении и замораживании мясного сырья. Оборудование для холодильной обработки. Технологический расчет холодильного оборудования.

Разделка мясного сырья. Назначение разделки сырья. Обвалка. Жилровка. Виды жилровки. Технологическое оборудование для проведения обвалки и жилровки и его расчеты.

Технология цельномышечных мясных продуктов. Классификация цельномышечных мясoproductов. Характеристика основного сырья и технологические особенности его подготовки. Специфика использования мясного сырья с признаками PSE и DFD в производстве цельномышечных изделий. Основные посолочные ингредиенты, их характеристика и назначение. Биохимические и микробиологические аспекты процесса посола. Сущность процессов накопления и распределения посолочных веществ при посоле. Математическая модель процесса проникновения и перераспределения посолочных веществ в мышечной ткани. Технология посола сырья для цельномышечных мясoproductов. Способы шприцевания рассолов. Интенсивные способы обработки

сырья при посоле: механическая тендеризация мяса, тумблирование, массирование. Технологическое оборудование для механических способов обработки мясного сырья при посоле. Термическая обработка. Обжарка. Копчение. Запекание. Варка. Сушка. Технологическое оборудование для термообработки мясного сырья при производстве цельномышечных продуктов.

Технология баночных консервов. Производство баночных консервов. Требования, предъявляемые к готовой продукции. Предварительные операции. Тара. Подготовка тары. Требования, предъявляемые к сырию. Подготовка сырья. Порционирование и закладка сырья в тару. Закатка банок. Проверка герметичности банок. Стерилизация консервов. Влияние нагрева на состав продукта. Охлаждение консервов. Первая сортировка консервов. Термостатная выдержка. Вторая сортировка, маркировка, этикетирование, упаковка и хранение консервов. Санитарный режим производства.

Технология сублимационной сушки. Выбор режимов сублимационной сушки. Сушка мяса, эндокринно-ферментного сырья, микроорганизмов. Степень дегидратации и ее значение.

Технология пищевых животных жиров. Требования к жиромырию. Предварительная обработка жиромырия. Принципы выделения жира и его очистка. Требования, предъявляемые к готовой продукции.

Технология переработки крови. Свертывание крови. Стабилизация крови. Дифибринирование крови. Способы консервирования. Типы консервантов. Сепарирование крови.

Технология переработки яйца. Строение, состав и свойства куриного сырья. Производство меланжа и сухих яйцепродуктов.

Технология переработки кишечного сырья. Строение кишечника. Основные разделы и технологические названия отделов кишечника. Их технологические характеристики. Основные операции при переработке кишечного сырья и получения кишечных фабрикатов.

Технология производства кормовой муки и жиров для технических и кормовых целей. Требования к качеству сырья. Требования к готовой продукции. Технологический процесс и технологическое оборудование

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) понятия: функционально-технологические свойства мясного сырья, холодильная обработка, охлаждение, замораживание, дефростация, созревание мясного сырья, цельномышечные мясопродукты, мясные баночные консервы, дефекты мясных консервов, пищевые топлёные жиры и технические жиры, мясокостная мука, продукты переработки крови, козёвенное сырьё, криоскопическая и криогидратная температуры, витрификация, массирование, тумблирование и механическая тендеризация;

б) основные технологические операции обработки мясного сырья и их особенности;

в) основные функционально-технологические свойства сырья, причины и последствия их изменений;

г) основные методы теххимического, микробиологического и органолептического анализа мясного сырья и мясопродуктов;

д) основные способы холодильной обработки и их назначение. Микробные и физико-химические процессы, происходящие при охлаждении и замораживании мясного сырья. Оборудование для холодильной обработки;

е) назначение разделки сырья. Основные приемы обвалки, жиловки, виды жиловки. Технологическое оборудование для проведения обвалки и жиловки.

ж) основные технологические операции при производстве цельномышечных продуктов;

з) основные технологические операции при производстве мясных баночных консервов. Требования, предъявляемые к готовой продукции. Санитарный режим производства;

и) основные технологические операции при производстве пищевых животных жиров. Требования к жирсырью. Принципы выделения жира и его очистка. Требования, предъявляемые к готовой продукции;

к) основные технологические операции при переработке крови.

л) способы консервирования и дефибринирования крови. Типы консервантов. Сепарирование крови;

м) основные технологические операции переработки яйца;

н) строение, состав и свойства куриного сырья. Производства меланжа и сухих яйцепродуктов;

о) основные технологические операции производства кормовой муки и жиров для технических и кормовых целей. Требования к качеству сырья. Требования к готовой продукции. Технологический процесс и технологическое оборудование;

п) основные принципы консервирования шкур убойных животных, основные пороки кожевенного и мехового сырья и причины их возникновения.

Уметь:

а) определить качественные и количественные характеристики мясного сырья и мясопродуктов;

б) оценить свежесть мясного сырья и предложить способы его переработки с учетом качества;

в) использовать полученные знания, умения и навыки в технологическом процессе производства мясопродуктов.

3) Владеть:

а) основными методиками определения органолептических и технико-химических показателей сырья и готовой продукции;

б) знаниями об основных свойствах продуктов питания и их изменении по стадиям технологического процесса с учетом структуры органов и тканей.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.