

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Колбасное производство и производство полуфабрикатов

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 **«Колбасное производство и производство полуфабрикатов»** являются

а) приобретение студентами знаний и навыков для производственной и научной деятельности в области мясоперерабатывающей технологии,

б) приобретение представления об основных процессах, происходящих в исходном сырье и полуфабрикатах при производстве мяса и мясных продуктов, способах повышения качества исходного сырья и готовой продукции, а также о тенденциях и перспективах развития мясоперерабатывающей отрасли пищевой промышленности, научных методах проектирования состава, прогнозирования свойств, качественных характеристик мяса и мясopодуктов.

в) понимание основных закономерностей проведения технологических процессов производства мяса и мясopодуктов, знание основных свойств исходного сырья и его изменений по стадиям технологического процесса.

2. Содержание дисциплины «Колбасное производство и производство полуфабрикатов»:

Общая характеристика сырья для производства колбасных изделий. Принципы выбора рецептур мясных продуктов. Функционально-технологические свойства мясного сырья. Принципы получения стабильных мясных систем

Сырье и материалы для производства колбасных изделий. Требования к основному и вспомогательному сырью. Мясное сырье. Субпродукты.

Вспомогательное сырье при производстве колбасных изделий. Кровь. Белковые стабилизаторы. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичепродукты. Мучные продукты. Пряности. Алкогольные напитки. Чеснок и лук. Посолочные ингредиенты. Коптильные препараты.

Оболочки для производства колбасных изделий. Классификация колбасных оболочек. Натуральные кишечные оболочки. Искусственные белковые оболочки. Целлюлозные оболочки. Полимерные оболочки. Подготовка колбасных оболочек.

Добавки, применяемые в колбасном производстве. Вещества, повышающие интенсивность и стабильность цвета мясopодуктов. Вещества, повышающие влагоудерживающую способность мяса. Вещества, улучшающие вкус продуктов. Вещества, тормозящие окисление жира. Консерванты.

Подготовка мясного сырья. Разделка. Обвалка. Жиловка и сортировка.

Посол мясопродуктов. Методы посола мясного сырья. Основные изменения, происходящие в процессе посола. Консервирующее действие посолочных веществ.

Приготовление мясных эмульсий. Физико-химическая сущность процесса приготовления мясных эмульсий. Практика приготовления однородных мясных эмульсий. Влияние технических средств на качество мясных эмульсий.

Шприцевание колбасных изделий. Физико-химическая сущность процесса шприцевания. Конструкции современных шприцов, требования, предъявляемые к шприцам. Организация процесса шприцевания

Осадка колбасных изделий. Организация процесса осадки. Термическая обработка колбасных изделий. Методы термической обработки.

Обжарка колбасных изделий сущность технологической операции, организация процесса. Варка колбасных изделий сущность технологической операции, организация процесса.

Основные изменения, происходящие в процессе варки мясопродуктов. Охлаждение колбасных изделий сущность технологической операции, организация процесса.

Копчение колбасных изделий. Классификация способов копчения. Механизм копчения. Основные эффекты копчения. Изменения мясопродуктов в процессе копчения. Условия получения дыма. Выбор древесины для получения дыма. Бездымное копчение.

Сушка колбасных изделий сущность технологической операции, организация процесса. Оценка качества колбасных изделий. Хранение, упаковка и транспортировка колбасных изделий.

Производство полуфабрикатов. Требования к сырью и готовой продукции. Технология натуральных, панированных и рубленых полуфабрикатов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные биохимические и микробиологические процессы при производстве различных мясных продуктов;
- б) методы оценки качества сырья и готовой продукции;
- в) перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли пищевой промышленности.

2) Уметь:

- а) пользоваться полученными знаниями при организации новых и оптимизации технологического процесса производства мясных продуктов;
- б) владеть методами интенсификации и оптимизации технологического процесса производства мясных продуктов;
- в) использовать полученные знания при выработке заключения о качестве конкретного вида (партии) сырья и готовой продукции.

3) Владеть:

- а) навыками проектирования технологических процессов производства и реализации готовой продукции;
- б) навыками разработки рецептур мясопродуктов и прогнозирования качества готовой продукции исходя из рецептурного состава
- в) навыками расчета и подбора технологического оборудования применительно к технологии производства мясной продукции

г) навыками подбора и размещения машин, аппаратов и механизмов с составлением спецификаций.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.