АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Физико-химические и биохимические основы производства 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 **«Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов»** являются

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

б) понимание закономерностей физических, гистохимических, биохимических основ структуры клеток, тканей, органов и организма животных при проведении технологических процессов производства мясопродуктов и хранении;

в) понимание основных свойств продуктов питания и их изменений по стадиям технологического процесса.

2. Содержание дисциплины «Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов»:

Роль мясопродуктов в питании населения.

Ткани сельскохозяйственных животных и птиц: структурные, функциональные, химические особенности и технологическое значение.

Микробиология и пищевые продукты.

Биотехнологическая переработка промышленных отходов.

Ткани, входящие в состав мяса.

Тканевый и химический состав субпродуктов, их пищевая ценность.

Морфологическая характеристика и химический состав крови.

Холодильная обработка и холодильное хранение мяса и мясопродуктов: принципы холодильной обработки. Замораживание мяса.

Влияние температуры на развитие микрофлоры, скорость биохимических и химических процессов.

Автолитические изменения животных тканей.

Микробиологическая порча как фактор, ограничивающий сроки хранения.

Автолитические изменения мяса при охлаждении и хранении охлажденного мяса.

Подмораживание мяса и хранение мяса в подмороженном состоянии.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) основные физико-химические, биохимические и микробиологические процессы при переработке мяса и производстве различных мясных продуктов;

б) методы оценки качества сырья и готовой продукции;

в) виды порчи мяса и ее предотвращение;

г) токсикоинфекции, возбудители и профилактику.

2) Уметь:

а) определить качество мясного сырье по комплексу качественных и количественных показателей;

б) дифференцировать мясное сырье по сортам и категориям;

в) применить полученные знания при организации новых и оптимизации технологического процесса производства мясных продуктов;

3) Владеть:

а) владеть методами интенсификации и оптимизации технологического процесса производства мясных продуктов;

б) использовать полученные знания при составлении экспертного заключения о качестве конкретного вида (партии) сырья и готовой продукции.

Зав.каф. ТММП Ежкова Г.О.