

## Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Б1.В.ДВ. 06.02 Технология мясных продуктов»  
направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

**Цель изучения дисциплины** – освоение технологических процессов производства мясных продуктов в объеме, необходимом для решения производственных задач отрасли и в исследовательской деятельности.

**Задачами** дисциплины являются:

- приобретение теоретических знаний и практических навыков для дальнейшего использования их в профессиональной деятельности;
- раскрытие теоретических основ производства мясной продукции;
- изучение требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции;
- ознакомление студентов с традиционными технологическими схемами, а также направлениями совершенствования их технологии;
- раскрытие возможных причин возникновения пороков продуктов и мерами их предотвращения;
- ознакомление студентов с методикой производственных расчетов.

**Основные блоки и темы дисциплины:**

Введение. Химический состав и свойства мяса. Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Транспортировка, приемка и предубойное содержание. Технология субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья. Переработка кератинсодержащего сырья, его хозяйственное значение. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Технология мясных консервов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых продуктов. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение. Технология мясных консервов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд. Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях. Ассортимент и особенности технологии мясных продуктов в условиях ограниченной сырьевых ресурсов.

**Учебная дисциплина «Технология мясных продуктов»** входит в перечень дисциплин вариативной части ОП.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

ПК-5 готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Владеть: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

ПК-9 готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Владеть: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Дисциплина «Технология мясных продуктов» изучается посредством лекций, все

разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, выполнением самостоятельной работы над учебной и научной литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 180 часов, 5 зачетных единиц.

**Вид промежуточной аттестации:** экзамен.

Разработчик:

канд, техн. наук, доц.



*[Handwritten signature]*

М.А. Гашева

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению

*[Handwritten signature]*

З.Н. Хатко