

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Д.Сельскохозяйственной продукции"

Уникальный программный ключ:

факультет 2 подгруппа 4

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.07.02 Технология мясных продуктов"
направления подготовки бакалавров "35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции"
профиль подготовки "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

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

Задачи:

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

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение. Химический состав и свойства мяса. Первичная обработка убойных животных.
Выход продуктов убоя животных. Сортовая разрубка туш. Изменения в мясе после убоя.
Консервирование и хранение мяса
Переработка мяса
Переработка побочных продуктов животноводства
Промежуточная аттестация.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология мясных продуктов» находится в вариативной части цикла.



Дисциплина «Технология мясных продуктов» относится к числу прикладных отраслей знаний и опирается на такие дисциплины, как: «Морфология и физиология животных», «Микробиология и иммунология», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Технология производства продукции животноводства».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства		
ПКУВ-9.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства		
технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства.	обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства.	технологиями хранения и переработки продукции животноводства.
ПКУВ-9: Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства		
ПКУВ-9.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства		
технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства.	обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства.	технологиями хранения и переработки продукции животноводства.

Дисциплина "Технология мясных продуктов" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 72.35 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 25.09.2022	Гашева Марзият Асланчериевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 27.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 27.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна

