

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

Кафедра Кормления гигиены животных, технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Аннотация рабочей программы дисциплины

**Б1.В.11 Биотехнология производства мясной продукции**

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность **Пищевая биотехнология**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Троицк  
2024

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология должен быть подготовлен к производственно-технологической, организационно-управленческой.

**Цель дисциплины** - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по управлению технологическими процессами от сдачи сырья на перерабатывающее предприятие до реализации готовой продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

### Задачи дисциплины:

1. изучить технологию переработки продуктов животноводства на основе физических, химических, и других способов воздействия на сырье;
2. изучить методы определения качества, условий хранения, стандартизации и сертификации продуктов переработки животноводческого сырья;
3. уметь оценивать качество сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов.

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-2. Способен реализовать технологию производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

| Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Формируемые ЗУН |   |
|--|-----------------|---|
| ПК -3, ИД-1<br>Использует основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций | знания          | Обучающийся должен знать основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций (Б1.В.11, ПК-3 - 3.1)     |
|  | умения          | Обучающийся должен уметь основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций (Б1.В.11, ПК-3 –У.1)      |
|  | навыки          | Обучающийся должен владеть основными технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью контроля качества выполнения технологических операций (Б1.В.11, ПК-2 –Н.1) |

## 1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки рыбы и морепродуктов» входит в Блок 1 основной профессиональной образовательной программы, относится к базовой части (Б1.В.07).

Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 5 зачетных единиц (ЗЕТ), 180 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 8 семестре.

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 8 семестрах;

### 1.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы\*

| Вид учебной работы                             | Количество часов (очно) | Количество часов (заочно) |
|--|-------------------------|---------------------------|
| <b>Контактная работа (всего)</b>               | 90                      | 16                        |
| В том числе:                                   |                         |                           |
| Лекции (Л)                                     | 36                      | 6                         |
| Практические занятия (ПЗ)                      | 54                      | 10                        |
| Контроль самостоятельной работы (КСР)          |                         |                           |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b> | 63                      | 155                       |
| <b>Контроль</b>                                | <b>27</b>               | <b>9</b>                  |
| <b>Итого</b>                                   | <b>180</b>              | <b>180</b>                |

## 4. Содержание дисциплины

### Раздел 1. Технология производства мяса

Показатели мясной продуктивности животных (Количественные и качественные показатели мясной продуктивности и качество мяса. Морфологический состав мяса. Химический состав мяса.) Значение мяса, как продукта питания человека. Животные, как сырье для мясной промышленности.

### Раздел 2. Технология убоя, первичной переработки убойных животных и продуктов убоя

Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы на перерабатывающие предприятия. Приемка животных на мясокомбинат. Предубойная выдержка. Технология убоя и первичной переработки скота и птицы. Технология обработки шкур. Технология обработки кишечного сырья. Технология обработки субпродуктов. Технология переработки крови. Производство продуктов из крови. Определение упитанности убойных животных. Категории упитанности и клеймение мясных туш. Расчет сырья и продуктов переработки в цехе первичной переработки туш крупного рогатого скота. Расчет сырья и продуктов переработки в цехе первичной переработки туш свиней. Расчет сырья и продуктов переработки в цехе обработки кишок. Расчет сырья и продуктов переработки в цехе обработки субпродуктов. Расчет сырья и продуктов переработки в цехе обработки кожевенного сырья. Сортной разруб и обвалка туш. Изменения происходящие в мясе после убоя и в процессе хранения. Характеристика основных типов предприятий мясной отрасли.

### Раздел 3. Технология производства мясопродуктов

Консервирование мясопродуктов (Приемы и методы консервирования. Принципы консервирования. Технология и сущность различных способов консервирования).. Ассортимент, классификация полуфабрикатов, требования к качеству. Ассортимент, классификация копченостей, требования к качеству. Технология производства вареных колбас (Ассортимент колбасных изделий, требования к качеству сырья, технологический процесс производства, требования к качеству готового продукта). Технология производства варено-копченых колбас. Технология производства полукопченых колбас. Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас. Технология производства зельцев, студней, паштетов. Технология производства цельномышечных мясных продуктов. (Технология производства варено-копченых деликатесов. Технология производства сырокопченых и сыровяленых деликатесов. Технология производства запеченных деликатесов). Технология производства полуфабрикатов (Технология производства полуфабрикатов в тесте. Технология производства рубленых полуфабрикатов. Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов. Технология

производства крупнокусковых полуфабрикатов). Технология производства мясных баночных консервов. Пороки колбас и причины их возникновения. Качественное определение белкового состава мяса. Определение свежести мяса. Органолептическая оценка мяса. Органолептическая оценка мясных продуктов. Схемы разделки тушек птицы для получения натуральных полуфабрикатов. Формованные и эмульгированные продукты из мяса птицы. Технология производства полуфабрикатов и оценка их качества. Составление материального баланса сырья и готовой продукции в колбасном производстве. Влияние технологических факторов на качество колбасных изделий. Изучение функционально-технологических свойств мясных фаршей. Технология производства вареных колбас, изучение их качества. Технология производства ливерных колбас, изучение их качества и основных свойств.