

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.О.36 Основы технологии производства пищевых продуктов

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность **Пищевая биотехнология**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная

Троицк
2023

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	
ИД-1 ОПК-6 Разрабатывает составные части технологической документации с учетом действующих стандартов, норм и правил	знания	Обучающийся должен знать Разрабатывает составные части технологической документации с учетом действующих стандартов, норм и правил (Б1.В.07, ПК-2 - 3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь Разрабатывает составные части технологической документации с учетом действующих стандартов, норм и правил (Б1.В.07, ПК-2 –У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками Разрабатывает составные части технологической документации с учетом действующих стандартов, норм и правил (Б1.В.07, ПК-2 –Н.3)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы технологии производства пищевых продуктов» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 5 зачетных единиц (ЗЕТ), 180 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается в 5,6 семестрах.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы технологии производства пищевых продуктов» относится к обязательной части, основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 5 зачетных единиц (ЗЕТ), 180 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается в 5,6 семестрах.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы, всего

Вид учебной работы	Количество часов (всего)	Количество часов (4семестр)
Контактная работа (всего)	90	90
В том числе:		
Лекции (Л)	36	36
Практические занятия (ПЗ)	54	54
Контроль самостоятельной работы (КСР)		
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	63	63
Контроль	27	27 экзамен
Итого	180	180

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1. 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 2. 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.