

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 04.08.2024 11:12:02

Уникальный идентификатор:

f3ead44c45b9c5505ef6904af77de79fa5835829

Аннотация к рабочей программы дисциплины

Наименование
дисциплины:
(модуля)

Совершенствование технологических процессов производства мясных продуктов

Краткое
содержание

Характеристика современного состояния, тенденций и перспективы развития мясной отрасли. Пути решения проблемы снижения стрессовых воздействий при транспортировке и предубойном содержании мясопромышленных животных. Внедрение эффективных методов и оборудования для обездвиживания животных. Халяльный и кошерный убой скота и птицы. Снижение потерь ценной продукции при проведении операций обескровливания, съёмки шкур, обезволаживания и удаления оперения. Новые направления использования крови и ее фракций. Эффективные технологии переработки и использования субпродуктов второй категории. Организация безотходной технологии переработки жира-сырца на предприятиях отрасли. Внедрение комплексной переработки кости на предприятиях разной мощности. Использование нетрадиционных видов сырья, получаемого при переработке скота и птицы, новых технических средств и схем для производства сухих животных кормов. Принципы и способы холодильной обработки мяса и мясных продуктов. Современные направления в технологии глубокой переработки и использовании малоценных видов сырья и продуктов переработки мяса птицы; современные технологии производства колбасных изделий с использованием мяса и пищевых субпродуктов птицы; современные технологии производства полуфабрикатов с использованием мяса и пищевых субпродуктов птицы. Изучение исторических сведений о таре и упаковке; тары и упаковки из различных материалов в зависимости от требований к сохранению качества мясных продуктов и сроков хранения; преимуществ и недостатков различных видов тары; инноваций в области упаковки

Результаты
освоения
дисциплины
(модуля)

ИОПК-2.1 Знает: технологические процессы производства продукции питания;
ИОПК-2.2 Умеет: разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения;
ИОПК-2.3 Владеет: методикой организации рабочих мест с учетом выполняемых технологических операций, входящих в состав рабочего процесса.
ИПК-4.1 Знает: как осуществлять анализ уровня качества производимой продукции; применять методы контроля и управления качеством на предприятии;
ИПК-4.2 Умеет: применять методы контроля и управления качеством, проводит анализ уровня качества производимой продукции, исследует причины брака в производстве продуктов на предприятии; адаптировать современные версии управления качеством к конкретным условиям производства; разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасности технологий и продуктов; Формулировать требования технических регламентов к безопасности пищевой продукции; выявлять критические контрольные точки на

	этапах производства пищевой продукции; ИПК-4.3 Владеет: способностью осуществлять актуализацию нормативных документов для оценки уровня безопасности готовой продукции.
Трудоемкость, з.е.	9
Формы отчетности	Зачет 1 семестр Экзамен 2 семестр Зачет с оценкой 3 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	
Основная литература	1. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: ла практикум Стадникова С., Богатова О., Догарева Н., Клычкова М., Кичко Ю. ООО ИПК "Университет", 2014, 154 http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259359&sr=1 2. Антипова Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с осно (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Анти Ильина. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский госуд университет инженерных технологий, 2010. – 77 с. – 978-5-89448-778-6. – Реж http://www.iprbookshop.ru/27326.html 3. Мочалова Е. Н. , Галиханов М. Ф. Проектирование тары и у гофрированного картона: учебное пособие Казань: Издательство КНИТУ, http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=428039&sr=1 4. Букин А. А. , Хабаров С. Н. , Беляев П. С. , Однолько В. Г. производство: учебное пособие, Ч. 1 Тамбов: Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ» с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=277606&sr=1 5. Большаков П. П. Упаковка как элемент брэнда М.: Лаборатория книг http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=88737&sr=1 6. Кузьмич В. В. Технологии упаковочного производства: учебное посо Вышэйшая школа, 2012, 384 с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=4
Дополнительная литература	1. Технология мяса и мясопродуктов : учеб. / [Л. Т. Алехина, А. С. Большаков, В. Г. Боресков и др.] ; под ред. И. А. Рогова. - М. : Агропромиздат, 1988. - 576 с. : ил. - (Учеб. и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Гриф: Доп. МО. - Библиогр.: с. 569-570. - Предм. указ.: с. 571-572. - ISBN 5-10-000212- 3 2. Ивашов, В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности : В двух частях : учеб. пособие / В. И. Ивашов, Ч. 2, Оборудование для переработки мяса. - М. : Колос, 2007. - 458 с. : ил. - (Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности).– Гриф: Доп. УМО. - Библиогр.: с. 457-458. - ISBN 5-98879-023-2