

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмова

Дата подписания: 01.04.2024 10:15:09

Уникальный идентификатор:

f3ead44c4559c5baf6804af77de79fa583582

Модуль «Общепрофессиональный»

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Общая технология сырья и продуктов животного происхождения
Краткое содержание	Инфраструктура, состояние, тенденции и перспективы развития мясной отрасли. Доставка, прием и предубойное содержание мяса промышленных животных. Убой и первичная переработка скота. Доставка, прием, убой и первичная переработка птицы и кроликов. Обработка пищевых субпродуктов. Технология переработки крови убойных животных. Обработка эндокринно-ферментного и специального сырья. Обработка кишок. Производство пищевых животных жиров. Обработка шкур, щетины и волоса. Производство кормовых и технических продуктов. Комплексная переработка кости на мясокомбинатах. Технология производства яйцепродуктов.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	- технологии и организации производственных и технологических процессов для производства продуктов питания животного происхождения, - основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; - требования к качеству выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями. - использовать знания технологии и организации производственных и технологических процессов для производства продуктов питания животного происхождения; - осуществлять основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; - соблюдать требования к качеству выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями. - навыками использования знаний технологии и организации производственных и технологических процессов для производства продуктов питания животного происхождения; - навыками осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; - требованиями к качеству выполнения технологических операций производства в соответствии с технологическими инструкциями. - методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения; - лабораторные методы исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации. - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения; - проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации. - методами контроля качества выполнения технологических операций

	производства продуктов питания животного происхождения; - навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; - навыками осуществления контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации. - прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования. - применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования; - определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения. - навыками применения прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования; - навыками определения технологической эффективности работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения. Знать: - безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные; - способы организации производства и эффективной работы на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения. - разрабатывать и внедрять безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные; - применять способы организации производства и эффективной работы на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения. - навыками разработки и внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья, в т.ч. инновационных; - способами организации производства и эффективной работы на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения.
Трудоемкость, з.е.	7
Форма отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	Куликова В.В. Общая технология мясной отрасли : учеб. Пособие / В.В. Куликова, Ю.И. Куликов, Н.П. Оботурова. – Ставрополь : АГРУС Став.гос.аграр.университета, 2013. – 360 с. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса [Электронный ресурс]: учебник для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – М. : КолосС, 2009. – 565 с. – Режим доступа: http://www.kodges.ru/nauka/vuz/uchebniki1/309717-tehnologiya-myasa-i-myasnyh-produktov.-kniga-1.-obschaya-tehnologiya-myasa.html Антипова, Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства : учеб. пособие / Л.В. Антипова, С.В. Полянских, А.А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 512 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 508-509. - ISBN 978-5-98879-067-9

	Омаров, Р. С. Общая технология мясной отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. — 94 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/76040.html Голубева Л.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева, Е.А. Пожидаева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 96 с. — 978-5-00032-291-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74025.html
Дополнительная литература	Общая технология мясной отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев, Р. Э. Хабибуллин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 170 с. — 978-5-7882-0547-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63736.html Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов: учебник СПб.: Гиорд, 2014, 576 с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=430642&sr=1 Брусенцев А.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А.А. Брусенцев, Т.Н. Евстигнеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 169 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67831.html