

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 программный ключ:

f3ead44c4559c16804af77de79fa583582b

Модуль «Профессиональный»

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов
Краткое содержание	Тканевой, химический состав, пищевая ценность мяса Мышечная ткань. Собственно соединительная ткань. Хрящевая и костная ткань. Особенности структуры, состав и свойства жировой ткани. Пищевая ценность мяса. Функционально-технологические свойства мяса. Изменения в мясе после убоя. Автолиз. Биохимические изменения компонентов мяса под действием ферментов микроорганизмов. Состав, свойства, пищевая ценность и технологическое значение отдельных продуктов убоя мясопромышленных животных. Кровь. Изменение свойств мяса и мясопродуктов под действием технологических факторов. Изменение свойств мяса при холодильной обработке. Влияние посола на свойства мясного сырья. Изменение основных компонентов, свойств и пищевой ценности мяса при тепловой обработке. Физико-химические и биохимические процессы при копчении мясопродуктов Физико-химические и биохимические изменения, происходящие при сушке колбас
Результаты освоения дисциплины (модуля)	выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода; осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения. Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства Применяет знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций Применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками Производит анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Трудоемкость, з.е.	4

Форма отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	Куликова, В. В. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов : учеб.пособие / В.В. Куликова, С.И. Постников, Н.П. Оботурова. – Ставрополь : Бюро новостей, 2011. – 260 с. : ил. – Гриф: Рек. УМО. – ISBN 978-5-904693-27-5
Дополнительная литература	1. Антипова, Л. В. Биохимия мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Л. В. Антипова, Н. А. Жеребцов. - Воронеж : Изд-во Воронежского ун-та, 1991. - 184 с. : ил. - Библиогр.: с. 182-183. - ISBN 5-7455-0201-0