

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: 01.04.2024 10:13:09

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505e998a71de79fa58358329

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Технология производства продуктов из мяса птицы
Краткое содержание	Состав и свойства основного сырья, используемого при производстве продуктов из мяса птицы, малоценные продукты убоя и переработки птицы, применение мяса птицы механической обвалки. Технология производства натуральных продуктов из мяса птицы; рубленых полуфабрикатов, полуфабрикатов в оболочке, изделий с начинкой. Копчено-вареные, запеченные и ветчинные продукты из мяса птицы. Современные технологии упаковки продуктов из мяса птицы.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Разрабатывает техническую документацию по ведению технологического процесса Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки) Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции Разрабатывает и внедряет безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства 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.	3
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: лабораторный практикум Стадникова С., Богатова О., Догарева Н., Клычкова М., Кичко Ю. Издатель: ООО ИПК "Университет", 2014, 154 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259359&sr=1 Технология производства продуктов из мяса птицы : Методические указания к выполнению лабораторных работ : Направление подготовки – 19.03.03(260200.62) Продукты питания животного происхождения. Профиль подготовки – Технология мяса и мясных продуктов. Квалификация выпускника – бакалавр / сост. Н. П. Оботурова, Л. И. Барыбина ; Сев.-Кав. федер. ун-т, Ч. 1. – Ставрополь : СКФУ, 2014. – 28 с. http://catalog.ncfu.ru/catalog/ncfu?BASE
Дополнительная литература	Антипова, Л.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260301 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А.А. Калачев. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. -507, [4] с. : ил., табл. ; 24 см. Библиогр. в конце кн. - ISBN 978-5-98879-067-9

	Технология полуфабрикатов из мяса птицы / [В. В. Гушин, Б. В. Кулишев, И. И. Макоев, Н. С. Митрофанов]. - М. : Колос, 2002. - 200 с. : ил., рис., таб. - Прил.: с. 151-192. - ISBN 5-10-003815-2 Чупина Л.В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы: учебно-методическое пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013.— 58 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64773.html
--	--