


| | |
|---|---|
|  | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет» |
| | ФГБОУ ВО Уральский ГАУ |
| | Программа дополнительного профессионального образования |
| | Программа повышения квалификации «Основы переработки мяса и мясопродуктов» |

Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы переработки мяса и мясопродуктов»

| | |
|---|--|
| Цель изучения дисциплины | Цель: Сформировать знания, умения и практические навыки в области технологий переработки мяса и производства мясопродуктов |
| Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • состав, свойства сырья и мясопродуктов и современные методы их исследований; • физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке мяса и производстве мясопродуктов; • технологические процессы производства мясных продуктов, современные тенденции развития отрасли, базы данных новых технологий; • основную нормативную документацию, требования, предъявляемые к сырью, материалам, продуктам; • общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять химический состав и свойства мяса и мясопродуктов в процессе их производства; • подбирать необходимое сырье, оборудование, параметры для заданного технологического процесса; • проводить необходимые технологические расчеты для организации производства мясопродуктов • использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, в управлении качеством продукции; • использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, готовой продукции для оптимизации производства мясопродуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методами определения органолептических, физико-химических показателей сырья для производства мясопродуктов; • методами определения химического состава и свойств мясопродуктов; <p>методикой контроля технологических процессов</p> |



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Программа дополнительного профессионального образования

Программа повышения квалификации «Основы переработки мяса и мясопродуктов»

| | |
|---|--|
| | производства мясопродуктов |
| Содержание дисциплины | <p>Учебный раздел I Особенности состава, свойств и структуры мяса. Изменение состава, свойств и структуры мяса под воздействием биохимических процессов. Функционально-технологические свойства пищевых фосфатов и поваренной соли. Водосвязывающая способность мяса. Посол и его значение в мясоперерабатывающей промышленности</p> <p>Учебный раздел II Технико-технологические аспекты приготовления эмульсий и особенности современных способов получения мясных эмульсий. Особенности производства белково-жировых и белково-колагеновых эмульсий. Производство мясных эмульсий из грубоизмельченного сырья. Особенности производства реструктурированных и цельномышечных мясных изделий. Особенности использования колбасных оболочек. Термическая обработка колбасных изделий. Основные принципы применения пищевых гидроколлоидов и клетчатки в колбасном производстве Современные ингредиенты повышающие качество колбасных изделий. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Особенности производства</p> |
| Виды учебной работы | Лекционные и практические занятия, организация самостоятельной работы, поиск, изучение учебной, научной, методической литературы |
| Формы текущего контроля успеваемости | Собеседование |
| Форма итоговой аттестации | Экзамен в форме тестирования |