

Аннотация

рабочей программы дисциплины «Технология производства мяса и мясных продуктов»

Основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Цель изучения дисциплины	<p style="text-align: center;">1. Цели освоения дисциплины</p> <p>Цели и задачи:</p> <p>Целью освоения дисциплины «Технология производства мяса и мясных продуктов» является: формирование знаний в области технологии переработки мяса и мясных продуктов, контроля технологического процесса производства пищевых продуктов, а также состава и свойств готовой продукции.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <p>Изучить: - технологию производства мяса и мясных продуктов (мяса колбас, сосисок, и др.) различного происхождения;</p> <p>- методы определения качества, условия хранения мясных продуктов сельскохозяйственных животных и птицы;</p>	
Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	<p>Данная учебная дисциплина «Технология производства мяса и мясных продуктов» входит в раздел вариативной части «Б1.В.ДВ 07.01. ФГОС по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, тесно связана с такими дисциплинами как: зоология, технология продукции животноводства, генетика растений и животных, учебной и производственной практик.</p>	
Код и наименование компетенций	Индикаторы	Дескрипторы
ПК-2 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-2.1. Реализует технологии производства продукции животноводства ПК-2.2 Проводит анатомический и функциональный анализ органов и тканей организма животных	Знать: основы технологии продуктов животноводства; Уметь: - реализовывать технологии производства продукции Владеть: - методами реализации технологий производства продукции
ПК-8 Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки с\х продукции в различных экономических и по-	ПК-8.1. Разрабатывает бизнес-план выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции перерабатывающей и пищевой отрасли; ПК-8.2 Проводит анализ и об-	Знать: - теоретические основы принятия организационно - управленческих решений; - принимать управленческие решения по реализации технологий возделывания с\х культур в различных экономических и погодных условиях

годных условиях	<p>работку данных, необходимых для решения поставленных экономических и социальных задач предпринимательства в пищевой и перерабатывающей промышленности;</p> <p>ПК-8.3 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки с\х продукции в различных экономических и погодных условиях, решает производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией и управлением</p>	<p>- процедуру принятия управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки с\х продукции в различных экономических и погодных условиях</p> <p>Уметь: - принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки с\х продукции в различных экономических и погодных условиях;</p> <p>- находить организационно управленческие решения в нестандартных производственных ситуациях;</p> <p>- организовать систему севооборотов, их размещение по территории землепользования и проведение нарезки полей с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов</p> <p>Владеть: - методикой принятия организационно-управленческих решений и навыками реализации их в производстве;</p> <p>- навыками обоснованно выбирать виды системы земледелия для сельскохозяйственной организации с учетом природно-экономических условий ее деятельности</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знать: основы технологии продуктов животноводства;</p> <p>Уметь:</p> <p>- реализовывать технологии производства продукции</p> <p>Владеть:</p> <p>- методами реализации технологий производства продукции</p>	
Содержание дисциплины	<p>1.Пищевая и биологическая ценность мяса сельскохозяйственных животных. Основные пищевые вещества мяса: белки, липиды, углеводы, минеральные вещества, вода, витамины. Строение основных тканей мяса: мышечная, соединительная, хрящевая, костная и жировая ткани. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.</p> <p>2.Строение основных тканей. Автолиз. Изменения свойств мяса при созревании. Особенности аутолитических процессов в мясе с признаками DFD и PSE. Способы интенсификации процесса созревания мяса.</p> <p>3. Технология производства мясных полуфабрикатов</p> <p>Технология производства натуральных, маринованных и рубленых полуфабрикатов. Технология производства полуфабрикатов в тестовой оболочке. Особенности технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>4. Технология производства колбасных изделий.</p> <p>Основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве. Основ-</p>	

		<p>ные технологические принципы разделки говядины, свинины, обвалки и дообвалки кости, жиловки мяса. Основные технологические принципы составления фарша для колбасных изделий. Формование батончиков. Основные технологические принципы термической обработки колбасных изделий: осадка, обжарка, варка, копчение, охлаждение, сушка.</p> <p>5.Технология производства гастрономических изделий из мяса птицы (лекция - презентация).</p> <p>Технология производства кур вареных, копченых, запеченных, жареных.</p> <p>6.Технология производства мясных баночных консервов. Сырье и материалы в консервном производстве. Ассортимент и классификация консервов. Технология производства мясных баночных консервов.</p>	
Объем дисциплины и виды учебной работы	Вид учебной работы	Всего часов	7 семестр
	Общая трудоемкость дисциплины	108	108
	Аудиторные занятия	50	50
	Лекции	18	18
	Практические занятия (ПЗ)	32	32
	Самостоятельная работа	58	58
	Контроль		
Формы текущего контроля	Устный опрос, собеседование, тестирование, домашние задания, презентации		
Форма рубежного контроля	семестр – зачет		
Образовательные технологии	<p>Проведение лекций, семинарских занятий сопровождается демонстрацией презентаций с применением мультимедийного оборудования. Выполнение заданий для самостоятельной работы осуществляется с использованием информационно-справочных систем, электронных библиотек.</p> <p>Предусмотрено проведение занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические тренинги, компьютерных симуляций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями агропромышленного комплекса, Министерства сельского хозяйства и продовольствия РИ, различных государственных унитарных предприятий.</p> <p>В процессе преподавания лекционный материал представляется в интерактивной форме, в том числе с использованием средств мультимедийной техники. Обсуждение проблем, выносимых на практические занятия происходит не столько в традиционной форме контроля текущих знаний, сколько ориентировано на творческое осмысление студентами наиболее сложных вопросов, связанных с развитием агропромышленного комплекса. Обсуждение строится в форме дискуссии, с учетом выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> - изучение теоретического материала дисциплины на лекциях с использованием компьютерных технологий; - самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием <i>Internet</i>-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы, специализированных компьютерных программ; <p>закрепление теоретического материала при проведении практических работ с использованием специализированных программ, выполнения проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий.</p>
Информационное обеспечение баз данных, информационно-справочные и поисковые системы	<p>Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru</p> <p>«Образовательный ресурс России» http://school-collection.edu.ru</p> <p>Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА http://www.edu.ru</p> <p>Федеральный центр информационно- образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior.edu.ru</p> <p>ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза http://polpred.com/news</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://www.studentlibrary.ru</p> <p>Русская виртуальная библиотека http://rvb.ru</p> <p>Кабинет русского языка и литературы http://ruslit.ioso.ru</p> <p>Национальный корпус русского языка http://ruscorpora.ru</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://e.lanbook.com</p> <p>Еженедельник науки и образования Юга России «Академия» http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</p> <p>Научная электронная библиотека «e-Library» http://elibrary.ru/defaultx.asp</p> <p>Электронно-библиотечная система IPRbooks http://www.iprbookshop.ru</p> <p>Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо» http://www.informio.ru</p> <p>Информационно-правовая система «Консультант-плюс» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ</p> <p>Информационно-правовая система «Гарант» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ</p> <p>Электронно-библиотечная система «Юрайт» https://www.biblio-online.ru</p> <p>Электронная библиотечная система IPR books (ЭБС) www.IPR books hop. ru</p>