

Рабочая программа



Ф СО ПГУ 7.18.2/06

Министерство образования и науки Республики Казахстан
Павлодарский государственный университет им. С. Торайгырова
Агротехнологический факультет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов»

для студентов заочной формы обучения специальности 050727 «Технология продовольственных продуктов»

Павлодар

Лист утверждения к рабочей программе
дисциплины, разработанной на
основании каталога элективных
дисциплин



Ф СО ПГУ 7.18.1/0

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

«___» _____ 2009г.

_____ Н.Э.Пфейфер

Составитель: канд.техн.наук, доцент Исаева К.С.

Кафедра биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов»

для студентов заочной формы обучения специальности 050727
«Технология продовольственных продуктов»

Рабочая программа разработана на основании рабочего учебного плана и каталога элективных дисциплин специальности 050727 Технология продовольственных продуктов, утверждена на заседании Ученого совета ПГУ им. С. Торайгырова « » 2009г., протокол № 15

Рекомендована на заседании кафедры «18» ноября 2009 г. Протокол № 5.

Зав. кафедрой _____ Ж.А. Адамжанова

Одобрена учебно-методическим советом Агротехнологического факультета «18» ноября 2009 г. Протокол №3

Председатель УМС _____ М.Е. Жагипарова

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета _____ Т.К. Бексеитов

«___» _____ 2009г.

ОДОБРЕНО ОПиМО

Начальник ОПиМО _____ А.А. Варакута

« _____ » _____ 2009г

1. Цели и задачи дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов»

Цель курса:

- дать студентам знания по ассортименту мясных продуктов, методам получения и контроля производства мясных продуктов.

Задачи курса:

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- первичную переработку скота, птицы и кроликов;
- качественную характеристику сырья и готового продукта и влияние различных факторов на качество;
- технологию производства мясных продуктов по получению экологически безопасного продукта высокого качества;
- оптимальные и рациональные технологические режимы производства мясных продуктов;
- методы анализа процессов хранения сырья, производства и переработки.

студент должен уметь:

- совершенствовать и оптимизировать технологические процессы с учетом качества сырья, технологического процесса и качества готовой продукции;
- проводить анализ производства;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению брака готовой продукции.

студент должен иметь навыки:

- проведения определения физико-химических показателей свойств мяса и мясных продуктов;
- осуществления технического контроля, разработки НТД.

студент должен быть компетентным в методах управления производства по выпуску стандартной продукции.

2. Пререквизиты:

- 1) Химия
- 2) Микробиология
- 3) Технология отраслей



3. Содержание дисциплины

| 3.1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ | | | | | |
|----------------------------------|---|------------------|--------|------|-----|
| 3.1.1 Заочная форма обучения | | | | | |
| № п/п | Наименование тем | Количество часов | | | |
| | | Лекц. | Практ. | Лаб. | СРС |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Состав и свойства мяса и других продуктов убоя | 1 | 1 | 1 | 25 |
| 2 | Переработка скота, птицы и кроликов | 1 | 1 | | 30 |
| 3 | Производство колбасных и соленых изделий, полуфабрикатов. | 2 | 2 | 1 | 30 |
| 4 | Производство мясных консервов. | 2 | 2 | 1 | 32 |
| ИТОГО : | | 6 | 6 | 3 | 117 |

3.2 Содержание теоретического раздела дисциплины

Тема 1. Состав и свойства мяса и других продуктов убоя.

Мышечная, соединительная, жировая и костная ткань. Пищевая, биологическая ценность мяса, субпродуктов, кишечного сырья.

Тема 2. Переработка скота, птицы и кроликов.

Убой скота и разделка туш. Технологические операции переработки скота, птицы, кроликов и последовательность их выполнения.

Тема 3. Производство колбасных и соленых изделий, полуфабрикатов.

Ассортимент колбасных изделий. Общая характеристика. Посол мяса. Особенности технологии производства колбасных изделий.

Тема 4. Производство мясных консервов.

Ассортимент и классификация мясных консервов. Технология баночных консервов. Стерилизация консервов.

3.3 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

| СОДЕРЖАНИЕ И ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ | | | | |
|---|---|--|--|---|
| № п/п | Наименование тем | Содержание практических работ | Содержание лабораторных работ | Вид контроля |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Состав и свойства мяса и других продуктов убоя | Методы определения химического состава мяса и мясных продуктов | Определение влаги в мясных продуктах | Письменная работа и ответы на контрольные вопросы |
| 2 | Переработка скота, птицы и кроликов | Построение технологической схемы убоя скота | | Письменная работа и ответы на контрольные вопросы |
| 3 | Производство колбасных и соленых изделий, полуфабрикатов. | Технологическая схема выпуска вареных колбасных изделий | Определение влагосвязывающей способности мясного фарша | Письменная работа и ответы на контрольные вопросы |
| 4 | Производство мясных консервов. | Технологическая схема производства смешанных мясных консервов | Определение массового состава мясных консервов | Письменная работа и ответы на контрольные вопросы |

3.4 Содержание СРС

3.4.1 Содержание СРСП

Тема 1. Состав и свойства крови. Ассортимент продукции, вырабатываемой из крови, ее характеристика. Стабилизация крови.

Тема 2. Обработка пищевых субпродуктов. Виды субпродуктов.

Тема 3. Основное сырье, применяемое для производства колбасных и соленых изделий. Классификация полуфабрикатов.

Тема 4. Требования к сырью для производства мясных консервов. Вспомогательные материалы для производства консервов.

3.4.2 Содержание СРС

Тема 1. Структура, состав и свойства мышечной, соединительной и жировой тканей убойных животных и птиц.

Тема 2. Обработка верхнего покрова убойных животных. Обработка кишок. Производство технических жиров и кормовой муки. Производство желатина и клея.

Тема 3. Производство фасованного мяса, полуфабрикатов. Расчленение туш на сортовые отруба. Виды полуфабрикатов. Требования к сырью. Технологические операции по приготовлению полуфабрикатов.

Тема 4. Тара, применяемая при производстве мясных консервов. Консервы для детского и диетического питания. Сублимационная сушка мясных продуктов.



**Выписка из рабочего учебного плана специальности
050727-Технология продовольственных продуктов
Наименование дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов»**

| Форма обучения | Трудоемкость дисциплины | | | Формы контроля по семестрам | | | | Семестр | Объем работы студентов по семестрам | | | | | | |
|--------------------|-------------------------|---------------------|-----|-----------------------------|------|------|----|---------|-------------------------------------|--------------------------------|-------|------|---|-----------------|----|
| | кредитов | академических часов | | | | | | | кредитов | аудиторных занятий (ак. часов) | | | | СРС (ак. часов) | |
| | | всего | ауд | СРС | экз. | зач. | КП | | | КР | всего | СРСП | | | |
| заочная на базе СО | | | | | | | | 7 | | 6 | 6 | | | | |
| | | | | | | | | 8 | 2 | 84 | | 3 | 3 | 78 | 12 |
| | | | | | | | | | 2 | 90 | 6 | 3 | 3 | 78 | 12 |

**Литература
Основная**

- 1 Л.Т. Алехина, А.С. Большаков. Технология мяса и мясопродуктов. Изд. Агропромиздат, 1988.
- 2 А.А. Соколов. Технология мяса и мясопродуктов. Пищевая промышленность, 1970.
- 3 Баранов В. С., Технология производства продукции общественного питания, Экономика –М: 1986

Дополнительная

- 4 Флауменбаум Б.Л. Основы консервирования пищевых продуктов: учебное пособие. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1988
- 5 Заяс Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.