

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ОД.17 Колбасное производство и полуфабрикаты

по направлению подготовки: 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «ХТОМ»

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Колбасное производство и полуфабрикаты» является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами колбасного производства, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

### 2. Содержание дисциплины «Колбасное производство и полуфабрикаты»:

Ведение технологических процессов производства колбасных изделий.

1. Введение
2. Ассортимент колбасных изделий, требования стандартов к сырью и готовой продукции.
3. Сырье и материалы колбасного производства.
4. Подготовка сырья к колбасному производству.
5. Технология посола сырья для колбасного производства.
6. Технология приготовления фарша для колбасного производства.
7. Подготовки оболочки и формование колбасных изделий.
8. Термическая обработка колбасных изделий.
9. Упаковка и сдача в реализацию готовой продукции.

Ведение технологических процессов производства копченых изделий

1. Ассортимент копченых изделий.
2. Подготовка сырья для производства копченых изделий.
3. Технология посола сырья для производства копченых изделий.
4. Термическая обработка копченых изделий.
5. Ассортимент и классификация полуфабрикатов
6. Технология производства различных видов полуфабрикатов.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- а) требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- б) ассортимент продукции колбасных и копченых изделий;
- в) требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- г) режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- д) изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- е) причины возникновения брака;
- ж) методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- з) назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

Уметь:

- а) производить материальные расчеты, определять основные характеристики состава и свойств мясного сырья;
- б) анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества;
- в) распределять в зависимости от качества поступающее сырьё на соответствующих групп изделий;
- г) выполнять технологические расчёты производства колбасных, копчёных изделий и полуфабрикатов

Владеть:

- а) современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии производства колбасных, копчёных изделий и полуфабрикатов.

Зав.каф. ХТОМ



Хасаншина Э.М.