



Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации
федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный
аграрный университет»

Кафедра «Технология переработки
и экспертиза продуктов животноводства»

Р.Х. Баймишев

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Методические указания по изучению дисциплины

Кинель
ИБЦ Самарского ГАУ
2021

УДК 637.5 (075.8)
ББК 36.92я73
Б18

Баймишев, Р.Х.
Б18 Совершенствование технологических процессов производства мясных продуктов : методические указания / Р.Х. Баймишев. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 20201. – 20 с.

В методических указаниях определены цели и задачи изучения дисциплины, рассмотрены организационно-правовые вопросы, даны рекомендации по организации работы обучающихся для подготовки к сдаче экзамена, представлен перечень контрольных вопросов по темам лабораторно-практических работ, указаны вопросы для подготовки к экзамену. Даны рекомендации по работе с литературой.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология продуктов питания животного происхождения».

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021
© Баймишев Р.Х., 2021

ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические указания по изучению дисциплины «Совершенствование технологических процессов производства мясных продуктов» занимают значительное место в учебно-воспитательном процессе, так как призваны организовать аудиторную и внеаудиторную работу обучающихся.

Цель данных методических указаний – обеспечить обучающимся оптимальную организацию процесса изучения учебного материала и подготовку к сдаче экзамена по данной дисциплине.

Дисциплина «Совершенствование технологических процессов производства мясных продуктов» относится к дисциплинам по выбору Блока 1 «Дисциплины», предусмотренным учебным планом подготовки магистров по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология продуктов питания животного происхождения». Дисциплина изучается в 3 семестре на 2 курсе очной формы обучения и в 3 и 4 семестрах на 2 курсе заочной формы обучения.

Цель дисциплины: формирование у будущего магистра теоретических и практических знаний в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задачи дисциплины:

- изучение характеристики и классификации технологических процессов, применяемых при производстве и переработке мясной продукции;
- освоение принципов и подходов технологии переработки мясного сырья на основе эффективного использования материалов, оборудования, алгоритмов и программ расчетов параметров технологических процессов,
- обоснование режимов и параметров реальных процессов на основе оценки рисков;
- освоение принципов управления качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.