



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

Б18 **Баймишев, Р.Х.** 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.