

Аннотация рабочей программы дисциплины **«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ** **ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология первичной переработки продуктов животноводства» заключается в приобретении необходимых теоретических и практических знаний и умений, способствующих квалифицированному решению вопросов рационального использования и улучшения качества продуктов животноводства, их переработки, производства, хранения и реализации мясных продуктов, колбасных изделий, полуфабрикатов, использования вторичных продуктов убоя, приготовления кормовых средств.

ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

- изучить правовые, нормативные и методические базы мясоперерабатывающей отрасли;
- изучить качественные характеристики убойных животных;
- изучить порядок реализации и транспортировки убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия;
- изучить основные технологические схемы производства мясного сырья;
- сформировать практический навык ведения и контроля технологического процесса;
- приобрести практический навык качественной оценки мяса, полученного после убоя животных.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Сырье для мясной промышленности.

1. Система заготовок убойных животных.
2. Порядок реализации убойных животных.
3. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия

Первичная переработка убойных животных

1. Переработка крупного рогатого скота.
2. Переработка свиней.
3. Переработка мелкого рогатого скота
4. Переработка лошадей.
5. Переработка птицы.

Морфологический и химический состав мяса.

1. Понятие о мясе.
2. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность мяса.
3. Разновидность, морфологический и химический состав, структурные, функциональные особенности тканей мяса их биологические функции и технологическое значение
4. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности на качественный состав и свойства мяса.

Изменения в мясе после убоя и при хранении. Характеристика мяса с признаками PSE и DFD

1. Сущность послеубойных изменений в мясе
2. Способы улучшения и ускорения созревания мяса.
3. Порча мяса. причины и сущность. санитарная оценка и использование.
4. Пороки мяса. Причины возникновения PSE и DFD факторов

Технология хранения мяса и другой животноводческой продукции

1. Классификация мяса по термической обработке.
2. Способы консервирования мяса.
3. изменения в мясе при замораживании. Нормы естественной убыли.
4. Размораживание мяса. Способы и их оценка

Вторичные продукты убоя скота. Технология переработки.

- 1.Классификация субпродуктов.
- 2.Технология обработки субпродуктов.
- 3.Технология сбора и переработки крови.
- 4.Технология сбора и переработки кишечного сырья.
5. Технология сбора и переработки эндокринно-ферментного сырья

Технология производства колбасных, копчёных, солёных изделий.

- 1.Общая характеристика колбасной продукции.
- 2.Требование к сырью. Подготовка
- 3.Технологии производства.

Технология производства полуфабрикатов, баночных консервов.

- 1.Классификация полуфабрикатов.
- 2.Технология производства полуфабрикатов.
- 3.Ассортимент баночных консервов.
- 4.Принципы классификации.
5. Требования к сырью для производства баночных консервов.
6. Общая характеристика технологического процесса производства баночных консервов
6. Хранение консервов.

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ — 4 зачетные единицы.

ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ — экзамен.