

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных»

Целями освоения дисциплины «Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных» являются приобретение необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих рационально использовать вторичные продукты убоя и переработки животных и уверенно управлять технологическими процессами на всех стадиях производства.

Задачи дисциплины

– развить способность использовать вторичные продукты переработки животноводческого сырья

Содержание дисциплины

Тема лекции 1: Характеристики вторичных продуктов убоя животных

Вопросы:

1. Общие определения продуктов убоя
2. Основные достижения науки и передового опыта в производстве и рациональном использовании животноводческой продукции.
3. Перспективные направления развития переработки животноводческой продукции

Тема лекций 2: Переработка непищевого сырья

Вопросы:

1. Содержимое желудочно-кишечного тракта.
2. Характеристика непищевого сырья.
3. Сводные показатели использования вторичных продуктов переработки животных.

Тема лекций 3: Технология первичной переработки вторичных продуктов убоя

Вопросы:

1. Технология обработки субпродуктов.
2. Технология сбора и переработки крови убойных животных.
3. Технология обработки кишечного сырья.
4. Технология получения пищевых жиров.
5. Технология сбора, переработки, хранения и использования эндокринно-ферментного сырья

Тема лекций 4: Комплексная переработка кости, производство мяса механической обвалки и пищевых бульонов

Вопросы:

1. Пищевая кость – существенный источник пищевого сырья.
2. Характеристика и способы механической обвалки.
3. Производство пищевых бульонов.
4. Использование кости на медицинские и социальные нужды.

Объем дисциплины 3 з. е.

Форма промежуточного контроля - экзамен.