

# **Аннотация адаптированной 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.