

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Жаймышева С.С.

**Наименование дисциплины:** Б1.В.08 Технология первичной переработки продуктов животноводства

**Цель освоения дисциплины:** - подготовки высококвалифицированных специалистов, способных управлять технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до первичной переработки продукции животноводства

- доведение до будущего специалиста высшей квалификации из огромного и многообразного материала, составляющего содержание курса, самого необходимого.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-2 - способностью проводить зоотехническую оценку животных, основанную на знании их биологических особенностей	Этап 1 технологию первичной переработки продуктов животноводства и основные методы определения их качества Этап 2 основы ветсанэкспертизы, стандартизации продукции животноводства	Этап 1 логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний Этап 2 понимать и использовать методы критического анализа технологических решений в животноводстве	Этап 1 методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями воспроизводства стада, выращивания молодняка, эксплуатации животных Этап 2 основными методами компьютерных технологий в животноводстве
ПК-9 - способностью использовать современные технологии	Этап 1 состав и основные свойства сырья, причины изменения	Этап 1 управлять техническими процессами на основе	Этап 1 опытом работы на техническом оборудовании и творческого

производства продукции животноводства и выращивания молодняка	отдельных показателей качества на различных этапах технологической цепочки Этап 2 основные направления научно-технического прогресса в мясном скотоводстве, порядок ведения по опыту	физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье Этап 2 анализировать полученную информацию, развивать способности к научно-исследовательской деятельности	решения по текущим и перспективным вопросам, использования научно-технической информации о современных достижениях отрасли Этап 2 способностью к самостоятельному изучению новейших достижений в мясном скотоводстве
---	---	--	---

## 2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности

Тема 1. Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных

Тема 2. Типы предприятий мясной промышленности

Тема 3. Определение упитанности животных

Тема 4. Химический состав и технологические свойства мяса

Раздел 2. Состав и свойства мяса

Тема 4. Морфологический, химический состав и технологические свойства мяса

Тема 5. Послеубойные изменения в мясе

Тема 6. Определение упитанности скота по качеству мяса в тушах

Тема 7. Клеймение мяса

Тема 8. Термическая обработка мяса

Тема 9. Контроль качества мяса и мясопродуктов

Раздел 3. Организация приема-сдачи животных для убоя

Тема 10. Организация приема-сдачи скота для убоя

Тема 11. Нормы выхода продуктов убоя

Тема 12. Методы отбора проб мясных продуктов для лабораторных и органолептических исследований

Раздел 4. Обработка мяса и мясных продуктов

Тема 13. Холодильная обработка мяса

Тема 14. Методы обезвреживания мяса и мясных продуктов

Тема 15. Определение свежести мяса

Раздел 5. Технология убоя животных

Тема 16. Современные тенденции развития рынка мяса и мясных продуктов

Тема 17. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя

Тема 18. Методы разделки туш

Раздел 6. Производство продуктов животноводства

Тема 19. Производство колбасных изделий

Тема 20. Продукты из говядины, свинины, баранины и других видов мяса

Тема 21. Производство мясных баночных консервов

Раздел 7. Побочная продукция животноводства

Тема 22. Товароведческая оценка кожевенного и шубно-мехового сырья

Тема 23. Обработка кишечного сырья

Тема 24. Обработка шкур и кератиносодержащего сырья

Тема 25. Переработки крови

Раздел 8. Технология производства птицеводства, кролиководства и пчеловодства

Тема 26. Технология производства птицеводства

Тема 27. Технология производства кролиководства

Тема 28. Технология производства продукции пчеловодства

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ**