Аннотация дисциплины

**«Технология первичной переработки продуктов животноводства»**

направление подготовки 36.03.02 «Зоотехния»

**Цель дисциплины** - дать студентам теоретические знания и практические навыки по управлению технологическими процессами производства и первичной переработки животных, птицы, мяса, хранению до реализации готовой продукции.

**Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:**

|  |  |
| --- | --- |
| №  п\п | Содержание компетенций, формируемых полностью или частично  данной дисциплиной |
| 1 | Способность использовать современные технологии производства и выращивания молодняка ПК-9 |

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид занятий | Форма обучения | | |
| очная | заочная | |
| программа подготовки | | |
| полная | полная | сокращенная |
| 1. Аудиторные занятия, всего, часов | 54 |  |  |
| в том числе:  1.1. Лекции | 18 |  |  |
| 1.2. Лабораторные работы | 36 |  |  |
| 1.3. Практические (семинарские) занятия | - |  |  |
| 2. Самостоятельная работа, часов | 54 |  |  |
| Всего часов (стр. 1 + стр. 2) | 108 |  |  |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц | 3 |  |  |

Формы промежуточной аттестации: \_\_\_\_\_зачёт

Перечень изучаемых тем:

* + - 1. Введение. Мясо как сырье для мясоперерабатывающих предприятий. Система заготовок убойных животных.
      2. Транспортировка убойных животных. Порядок приёма и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия. Первичная переработка убойных животных и птицы.
      3. Состав, свойства и пищевая ценность мяса. Послеубойные изменения в мясе.
      4. Основы ветеринарно-санитарной оценки мяса.
      5. Получение и переработка крови, кишечного, эндокринного сырья и жира. Получение кожевенного и овчинно-мехового сырья.
      6. Консервирование мяса низкой температурой. Консервирование мяса посолом и высокой температурой.
      7. Технология посола и копчения мясопродуктов и рыбы