

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология первичной переработки продуктов животноводства»

образовательной программы высшего образования – программы
бакалавриата **36.03.02 Зоотехния**

Направленность:

Технология производства продуктов животноводства (по отраслям)

Трудоемкость дисциплины: 6 ЗЕ (216 академических часа)

Семестр: 7 (очная форма обучения), 7(заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Содержание дисциплины

Показатели мясной продуктивности животных. Морфологический и химический состав мяса. Биологическая и пищевая ценность мяса. Факторы, влияющие на качество мяса. Подготовка скота для убоя и технология убоя животных. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных. Выход продуктов убоя животных. Определение упитанности туш. Обработка побочных продуктов убоя животных. Послеубойный процесс созревания и пороки мяса. Способы консервирования и хранение мяса и мясопродуктов. Подготовка мясного сырья для переработки. Переработка мяса. Переработка продуктов птицеводства. Понятие о мёде и других продуктах пчеловодства. Рыба и ее первичная обработка.