

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Первичная переработка продукции животноводства»

образовательной программы высшего образования – бакалавриата
35.03.07 – Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность:

Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ (144 академических часа)

Семестр: 5 (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.

Молоко как продукт питания населения. Значение в питании человека отдельных компонентов молока. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных. Биохимические и бактерицидные свойства молока. Органолептические показатели молока. Физико-химические показатели и технологические свойства молока. Влияние различных факторов на состав и свойства молока. Учет и первичная обработка молока на ферме. Требования к молоку - сырью. Способы обработки молочного сырья. Технология производства питьевого молока, сливок, кисломолочных продуктов, сливочного масла и сыров.