

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**«Технологические основы переработки продуктов  
животноводства»**

образовательной программы высшего образования –  
программы магистратуры **36.04.02 – Зоотехния**

Направленность:

**Технология производства и переработки продуктов животноводства**

Трудоемкость дисциплины: 5 ЗЕ (180 академических часа)

Семестр: 3 (очная форма обучения), 3, 4 (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 уоя и технология уоя животных. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов уоя животных. Выход продуктов уоя животных. Определение упитанности туш. Обработка побочных продуктов уоя 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.*