

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**«Технология переработки продукции животноводства»**

образовательной программы высшего образования –  
программы бакалавриата  
36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность:  
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Трудоемкость дисциплины: 10 ЗЕ (360 академических часов)  
Семестр: 6, 7, 8 (очная форма обучения), 8, 9, 10 (заочная форма обучения)  
Форма промежуточной аттестации: зачет, курсовая работа, экзамен, зачет

Содержание дисциплины

Физико-химические особенности рыб. Характеристика и оценка качества сырья для производства рыбных товаров. Охлаждение и замораживание при хранении и транспортировании рыбы. Технология производства и оценка качества рыбных полуфабрикатов. Технология производства и оценка качества соленой, маринованной, вяленой и сушеной рыбы. Технология производства и оценка качества рыбы холодного и горячего копчения. Технология производства и оценка качества икры. Технология производства и оценка качества пресервов. Технология производства и оценка качества рыбных баночных консервов.

Общие понятия о качестве и пищевой ценности мяса. Первичная переработка убойных животных на предприятиях мясной промышленности. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя. Консервирование и хранение мяса. Технологии обработки и консервирования вторичных продуктов убоя животных. Технология производства и оценка качества вареных колбасных изделий. Технология производства и оценка качества полукопченых и варено-копченых колбас. Технология производства и оценка качества сырокопченых колбас.

Молоко как сырье для выработки молочных продуктов. Приемка и обработка молока на перерабатывающих предприятиях. Производство питьевого молока и сливок. Производство кисломолочных продуктов. Технология производства сливочного масла. Технология производства сыров и консервированных молочных продуктов.