

СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного
образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»
(РУДН)

КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательная программа

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование дисциплины	Технология переработки продукции животноводства
Объем дисциплины	2 ЗЕ (72 час)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины:	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
<i>Технологии переработки молока</i>	<i>Условия и сроки хранения. Стойкость при хранении. Сроки реализации молочных продуктов. Пороки внешнего вида, вкуса и запаха молочной продукции. Химический состав молока потребительские свойства молока и молочных продуктов. Характеристика молока различных животных. Требования к качеству молока. Переработка молока и его ассортимент. Технология производства питьевого молока. Особенности технологии производства кисломолочных продуктов. Производство сливочного масла. Технология приготовления отдельных видов сыров. Молочные консервы. Предъявляемые требования к перерабатывающим предприятиям. Источники загрязнения молока. Требования к качеству молока и молочных продуктов (ГОСТ). Органолептические показатели молока и молочных продуктов. Физико-химические и микробиологические показатели молока и молочных продуктов. Термоустойчивость молока. Сроки хранения молока на молочной ферме в зависимости от температуры охлаждения.</i>
<i>Технологии переработки мяса</i>	<i>Консервирование и хранение мяса. Холодная обработка мяса. Замораживание и размораживание мяса. Режим хранения мяса и мясопродуктов. Народные методы сохранения мясных продуктов. Транспортировка скота. Прием скота на мясокомбинаты и скотоубойные базы. Правила приема, сдачи животных по живой массе и упитанности. Способы убоя скота. Использование крови. Использование жира. Обработка шкур. Первичная обработка шкур. Классификация субпродуктов и технология их обработки. Удаление внутренних органов и туалет. Обработка и хранение кишок. Использование органов и тканей для изготовления лечебных препаратов. Ветеринарные клейма, штампы и клейма. Оценка качества мяса. ГОСТы на мясо и мясопродукты. Сортной разруб и обвалка туш. Колбасные изделия. Цельномышечные мясопродукты. Мясные полуфабрикаты. Ветеринарно-санитарный контроль и товароведческая оценка продуктов убоя. Изменения в мясе после убоя. Созревание мяса. Пороки мяса. Стандартизация и сертификация продуктов убоя.</i>

Разработчики:
Ассистент

(подпись)

/Л.Р. Маринич/

Заведующий кафедрой ВМиВСЭ
К.б.н., доцент

(подпись)

/О.П. Чжу /