

**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**

<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Технология убой животных и переработка мясопродуктов</b>
<b>Объем дисциплины</b>	<b>3 ЗЕ (108 час)</b>
<b>Краткое содержание дисциплины</b>	
<b>Название разделов (тем) дисциплины:</b>	<b>Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:</b>
<i><b>Классификация и характеристика мяса и мясопродуктов; технологические процессы при переработке мясного сырья</b></i>	<i>Характеристика и классификация мяса и мясопродуктов и их значение в питании людей. Объемы и перспективы производства мяса и мясопродуктов. Количественная и качественная характеристика мясной продуктивности животных. Типы предприятий по переработке животных и птицы Морфологический состав мяса (мышечная, соединительная, жировая, костная ткани, их химический состав и влияние на пищевую ценность мяса), химический состав мяса (белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества, вода и их влияние на качество и технологические свойства мяса). Биологическая и пищевая ценность мяса. Факторы, влияющие на качество мяса (прижизненные, предубойные и технологической обработки).</i>
<i><b>Убой животных. Первичная обработка продуктов убоя животных</b></i>	<i>Порядок проведения закупок сельскохозяйственных животных и птицы. Определение упитанности убойных животных. Подготовка транспорта и транспортировка убойных животных. Предубойное содержание скота и его значение. Предубойный ветеринарный осмотр животных. Способы убоя животных. Технологические особенности убоя крупного и мелкого рогатого скота и свиней. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя Убойный выход. Убойный выход туш и других продуктов убоя у разных видов убойных животных. Определение упитанности туш убойных животных, согласно действующим стандартам. Обработка субпродуктов, крови, жиров, эндокринно-ферментного и технического сырья.</i>
<i><b>Технология производства продуктов питания из мясного сырья</b></i>	<i>Послеубойный процесс созревания и пороки мяса. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов. Термическая обработка мяса. сушка и сублимационная сушка мяса. Консервирование мяса посолом. Сухой и мокрый посол. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов. Копчение, вяление, высушивание, запекание. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Новые методы консервирования и обработка мяса и мясопродуктов.</i>

Разработчики:  
Ассистент

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

/Л.Р. Маринич/

Заведующий кафедрой ВМиВСЭ  
К.х.н., доцент

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

/О.П. Чжу/