

**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 убой животных и переработка мясопродуктов
Объем дисциплины	3 ЗЕ (108 час)
Краткое содержание дисциплины	
Название разделов (тем) дисциплины:	Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:
<i>Классификация и характеристика мяса и мясопродуктов; технологические процессы при переработке мясного сырья</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>Убой животных. Первичная обработка продуктов убоя животных</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>Технология производства продуктов питания из мясного сырья</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/