

## **Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных»**

Целями освоения дисциплины «Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных» являются приобретение необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих рационально использовать вторичные продукты убоя и переработки животных и уверенно управлять технологическими процессами на всех стадиях производства.

### **Задачи дисциплины**

– развить способность использовать вторичные продукты переработки животноводческого сырья

### **Содержание дисциплины**

#### **Тема лекции 1: Характеристики вторичных продуктов убоя животных**

Вопросы:

- 1.Общие определения продуктов убоя
- 2.Основные достижение науки и передового опыта в производстве и рациональном использовании животноводческой продукции.
- 3.Перспективные направления развития переработки животноводческой продукции

#### **Тема лекций 2: Переработка непищевого сырья**

Вопросы:

- 1.Содержимое желудочно -кишечного тракта .
2. Характеристика непищевого сырья.
- 3.Сводные показатели использования вторичных продуктов переработки животных.

#### **Тема лекций 3: Технология первичной переработки вторичных продуктов убоя**

Вопросы:

- 1.Технология обработки субпродуктов.
2. Технология сбора и переработки крови убойных животных.
- 3.Технология обработки кишечного сырья.
- 4.Технология получения пищевых жиров.
5. Технология сбора, переработки, хранения и использования эндокринно- ферментного сырья

#### **Тема лекций 4: Комплексная переработка кости, производство мяса механической обвалки и пищевых бульонов**

Вопросы:

- 1.Пищевая кость существенный источник пищевого сырья.
2. Характеристика и способы механической обвалки.
3. Производство пищевых бульонов.
4. Использование кости на медицинские и социальные нужды.

**Объем дисциплины 3 з. е.**

**Форма промежуточного контроля - экзамен.**