

## **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 достижения 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.**