

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
лекций по учебной дисциплине
«Основы технологий производства и переработки продукции животноводства»
для студентов дневной полной формы получения высшего образования

№ п.п.	Тема лекции (содержание)	Кол-во часов
1. 1.1 1.2 1.3 1.4 1.5 1.6 1.7 1.8	Введение. Технология производства продукции скотоводства Современное состояние и перспективы развития скотоводства в Республике Беларусь. Породы крупного рогатого скота Промышленная технология производства молока Особенности технологических процессов производства молока при различных способах содержания коров. Поточно-цеховая система производства молока. Основные технологические принципы и параметры производства говядины на промышленной основе. Характеристика технологических периодов. Снижение потерь количества и качества говядины при ее производстве.	4
2. 2.1 2.2 2.3	Технология производства продукции свиноводства Биологические и хозяйственные особенности свиней. Промышленная технология производства свинины. Производственные группы свиней. Породы и типы свиней, разводимые в Республике Беларусь.	2
3. 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5	Технология производства продукции птицеводства Биологические и хозяйственные особенности сельскохозяйственной птицы. Классификация и краткая характеристика основных видов птицы. Виды птицеводческих хозяйств. Технология производства пищевых яиц. Технология производства мяса сельскохозяйственной птицы.	2
4. 4.1 4.2 4.3	Технология производства продукции других отраслей животноводства Основные направления продуктивности лошадей. Понятие о продукции овцеводства. Понятие о продукции козоводства.	2
5. 5.1 5.2 5.3 5.4 5.5	Технология переработки молока Химический состав и свойства коровьего молока Условия получения доброкачественного молока Технология переработки молока (сепарирование молока, пастеризация молока, приготовление кисломолочных продуктов, технология изготовления сыра, изготовление баночных молочных консервов) Технология изготовления масла Характеристика и использование побочных продуктов переработки молока	4
6. 6.1 6.2 6.3 6.4 6.5 6.6 6.7	Технология уоя и первичной переработки скота и птицы Типы мясоперерабатывающих предприятий Предубойное содержание животных Технология переработки убойных животных Организация мест уоя и переработки животных на убойных пунктах предприятий. Первичная переработка животных в личных подсобных хозяйствах Ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя и товароведческая маркировка туш Транспортировка мяса и мясoproductов	2
7. 7.1 7.2 7.3 7.4 7.5	Технология производства мясных продуктов Технология приготовления баночных мясных консервов. Технология приготовления колбасных изделий. Консервирование мяса копчением. Консервирование мяса сублимационной сушкой. Другие методы консервирования мяса.	2
ИТОГО		18

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
лекций по учебной дисциплине
«Основы технологий производства и переработки продукции животноводства»
для студентов дневной сокращенной формы получения высшего образования

№ п.п.	Тема лекции (содержание)	Кол-во часов
1.	Введение. Технология производства продукции скотоводства	
1.1	Современное состояние и перспективы развития скотоводства в Республике Беларусь.	4
1.2	Породы крупного рогатого скота	
1.3	Промышленная технология производства молока	
1.4	Особенности технологических процессов производства молока при различных способах содержания коров.	
1.5	Поточно-цеховая система производства молока.	
1.6	Основные технологические принципы и параметры производства говядины на промышленной основе.	
1.7	Характеристика технологических периодов.	
1.8	Снижение потерь количества и качества говядины при ее производстве.	
2.	Технология производства продукции свиноводства	
2.1	Биологические и хозяйственные особенности свиней.	2
2.2	Промышленная технология производства свинины. Производственные группы свиней.	
2.3	Породы и типы свиней, разводимые в Республике Беларусь.	
3.	Технология производства продукции птицеводства	
3.1	Биологические и хозяйственные особенности сельскохозяйственной птицы.	2
3.2	Классификация и краткая характеристика основных видов птицы.	
3.3	Виды птицеводческих хозяйств.	
3.4	Технология производства пищевых яиц.	
3.5	Технология производства мяса сельскохозяйственной птицы.	
4.	Технология производства продукции других отраслей животноводства	
4.1	Основные направления продуктивности лошадей.	2
4.2	Понятие о продукции овцеводства.	
4.3	Понятие о продукции козоводства.	
5.	Технология переработки молока	
5.1	Химический состав и свойства коровьего молока	4
5.2	Условия получения доброкачественного молока	
5.3	Технология переработки молока (сепарирование молока, пастеризация молока, приготовление кисломолочных продуктов, технология изготовления сыра, изготовление баночных молочных консервов)	
5.4	Технология изготовления масла	
5.5	Характеристика и использование побочных продуктов переработки молока	
6.	Технология убоя и первичной переработки скота и птицы	
6.1	Типы мясоперерабатывающих предприятий	2
6.2	Предубойное содержание животных	
6.3	Технология переработки убойных животных	
6.4	Организация мест убоя и переработки животных на убойных пунктах предприятий.	
6.5	Первичная переработка животных в личных подсобных хозяйствах	
6.6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя и товароведческая маркировка туш	
6.7	Транспортировка мяса и мясoproductов	
7.	Технология производства мясных продуктов	
7.1	Технология приготовления баночных мясных консервов.	2
7.2	Технология приготовления колбасных изделий.	
7.3	Консервирование мяса копчением.	
7.4	Консервирование мяса сублимационной сушкой.	
7.5	Другие методы консервирования мяса.	
ИТОГО		18

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
лекций по учебной дисциплине
«Основы технологий производства и переработки продукции животноводства»
для студентов заочной формы получения высшего образования (ССО)

№ п.п.	Тема лекции (содержание)	Кол-во часов
1.	Введение. Технология производства продукции скотоводства	
1.1	Современное состояние и перспективы развития скотоводства в Республике Беларусь.	1
1.2	Породы крупного рогатого скота	
1.3	Промышленная технология производства молока	
1.4	Особенности технологических процессов производства молока при различных способах содержания коров.	
1.5	Поточно-цеховая система производства молока.	
1.6	Основные технологические принципы и параметры производства говядины на промышленной основе.	
1.7	Характеристика технологических периодов.	
1.8	Снижение потерь количества и качества говядины при ее производстве.	
2.	Технология производства продукции других отраслей животноводства	
2.1	Основные направления продуктивности лошадей.	1
2.2	Понятие о продукции овцеводства.	
2.3	Понятие о продукции козоводства.	
3.	Технология переработки молока	
3.1	Химический состав и свойства коровьего молока	1
3.2	Условия получения доброкачественного молока	
3.3	Технология переработки молока (сепарирование молока, пастеризация молока, приготовление кисломолочных продуктов, технология изготовления сыра, изготовление баночных молочных консервов)	
3.4	Технология изготовления масла	
3.5	Характеристика и использование побочных продуктов переработки молока	
4.	Технология убоя и первичной переработки скота и птицы	
4.1	Типы мясоперерабатывающих предприятий	1
4.2	Предубойное содержание животных	
4.3	Технология переработки убойных животных	
4.4	Организация мест убоя и переработки животных на убойных пунктах предприятий.	
4.5	Первичная переработка животных в личных подсобных хозяйствах	
4.6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя и товароведческая маркировка туш	
4.7	Транспортировка мяса и мясопродуктов	
ИТОГО		4

Специальность 6-05-0411-02 Финансы и кредит

**3.5. ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЗАОЧНАЯ,
СОКРАЩЕННЫЙ СРОК ОБУЧЕНИЯ**

№ п.п.	Название раздела, темы	Всего аудиторных часов	В том числе			Форма контроля знаний
			лекции	практические занятия	количество часов СР	
1	Введение. Технология производства продукции скотоводства	2	1	1	14	Опрос устный
2	Технология производства продукции свиноводства	1		1	8	Опрос устный
3	Технология производства продукции птицеводства				4	Опрос устный
4	Технология производства продукции других отраслей животноводства (коневодство, овцеводство, козоводство)	1	1		10	Опрос устный
5	Корма для сельскохозяйственных животных. Классификация, состав, питательность	1		1	14	Опрос устный
6	Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных	1	1		10	Опрос устный
7	Технология переработки молока	2	1	1	16	Опрос устный
8	Порядок продажи скота и птицы государству	1		1	10	Опрос устный
9	Технология уоя и первичной переработки скота и птицы	2	1	1	16	Опрос устный
10	Технология производства мясных продуктов	1	1		16	Опрос устный
Итого		12	6	6	118	Экзамен