

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В настоящее время в нашей стране большое внимание уделяется вопросам повышения качества и рациональному использованию мяса и других продуктов убоя животных, так как мясные продукты отличаются высоким содержанием полноценного белка и играют важную роль в балансировании питания людей.

Рационально использовать всю продукцию убойных животных можно только при правильной организации мест убоя, строгим соблюдением технологических и ветеринарно-санитарных правил. При этом важное значение имеет подготовка животных к убою, транспортировка, первичная переработка скота и птицы, хранение мяса и мясопродуктов. При нарушении правил транспортировки, переработки и хранения снижается пищевая ценность мясопродуктов, они быстро портятся, увеличиваются потери. Поэтому контроль за качеством мяса и продуктов, получаемых при убое животных, имеет важное значение в практической деятельности зооинженера.

Значение подготовки специалиста по данной дисциплине видно из того, что ему приходится почти ежедневно сталкиваться с производством качественного сырья для приготовления полноценных продуктов питания в условиях мясоперерабатывающей промышленности.

Цель изучения учебной дисциплины – формирование у будущего специалиста необходимых теоретических знаний и практических навыков по управлению процессами реализации, первичной переработки продукции животноводства с дальнейшим производством полноценных, безопасных, экономически выгодных и конкурентоспособных продуктов питания.

В задачи учебной дисциплины входит изучение:

- взаимоотношений производителей животного сырья и предприятий мясной промышленности;
- технологии убоя и первичной переработки животных скота и птицы;
- категорий качества убойных животных и их туш;
- изменений в мясе после убоя животных и способов его консервирования;
- технологии обработки и использования вторичных продуктов убоя животных;
- товароведения, методов определения качества, способов хранения и переработки яиц домашней птицы;
- основ технологии обработки, свойств, методов определения качества меда и других продуктов пчеловодства.

Изучение учебной дисциплины «Технологии переработки продукции животноводства» будет способствовать повышению уровня подготовки специалистов для животноводства, умеющих анализировать состояние отрасли и разрабатывать мероприятия, направленные на повышение интенсификации производства и его эффективности.