

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

проведения лабораторных занятий для студентов 3 курса ССО по учебной дисциплине «Технология переработки продукции животноводства» для студентов специальности 6-05-0811-02
Производство продукции животного происхождения

Курс 3

Семестр 6

№ п/п	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Техника безопасности при работе в лаборатории. Оценка упитанности крупного рогатого скота	2
2.	Оценка упитанности свиней, лошадей, овец, птицы	2
3.	Порядок и условия сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия	2
4.	Определение убойного выхода и других продуктов убоя животных	2
5.	Клеймение и товароведческая маркировка туш убойных животных	2
6.	Определение видовой принадлежности мяса	2
7.	Исследование мяса на свежесть	2
8.	Обнаружение мяса больных животных	2
9.	Исследование мяса на трихинеллёз	2
10.	Определение доброкачественности жиров	2
11.	Прижизненные и производственные пороки шкур	2
12.	Классификация и оценка кожевенного сырья	2
13.	Определение сортности и доброкачественности яиц	2
14.	Определение доброкачественности меда	2
15.	Знакомство с технологией убоя и первичной переработки субпродуктов в условиях убойного пункта	2
Итого		30

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

проведения лабораторных занятий для студентов 4 курса по учебной дисциплине «Технология переработки продукции животноводства» для студентов специальности 6-05-0811-02 Производство продукции животного происхождения

Курс 4

Семестр 6

№ п/п	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Техника безопасности при работе в лаборатории. Оценка упитанности крупного рогатого скота	2
2.	Определение категорий упитанности свиней и лошадей	2
3.	Определение категорий упитанности мелкого рогатого скота и птицы	2
4.	Определение категорий упитанности крупного рогатого скота мясных пород и их помесей	2
5.	Транспортировка убойных животных	2
6.	Порядок сдачи-приемки скота и птицы для убоя	2
7.	Расчет выхода продуктов убоя животных	2
8.	Определение категорий упитанности мясных туш крупного рогатого скота	2
9.	Определение категорий упитанности мясных туш свиней и лошадей	2
10.	Определение категорий упитанности мясных туш мелкого рогатого скота и птицы	2
11.	Определение категорий упитанности мясных туш крупного рогатого скота мясных пород и их помесей	2
12.	Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мясных туш	2
13.	Сортовая разрубка мясных туш	2
14.	Определение видовой принадлежности мяса	2
15.	Обнаружение мяса больных животных	2
16.	Исследование мяса на трихинеллез	2
17.	Исследование мяса на свежесть	2
18.	Определение содержания поваренной соли в мясных продуктах	2
19.	Определение доброкачественности животных жиров	2
20.	Товарная оценка кожевенного сырья	4
21.	Определение сортности и доброкачественности яиц	2
22.	Определение доброкачественности меда	2
23.	Ознакомление с технологией убоя и первичной переработки животных в условиях убойного пункта	4
Итого		50

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

проведения лабораторных занятий для студентов заочной формы обучения
по учебной дисциплине «Технология переработки продукции
животноводства»

№ п/п	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Оценка упитанности крупного рогатого скота, свиней, лошадей и птицы	2
2.	Порядок и условия сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия	2
3.	Определение убойного выхода и других продуктов убоя животных	2
4.	Клеймение и товароведческая маркировка туш убойных животных	2
5.	Обнаружение мяса больных животных, исследование мяса на трихинеллез	2
6.	Определение сортности и доброкачественности яиц	2
7.	Исследование мяса на свежесть	2
Итого		12