

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

чтения лекций 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.	Порядок сдачи-приемки животных для убоя на мясоперерабатывающие предприятия	2
2.	Первичная переработка убойных животных	2
3.	Морфологический, химический состав и товароведение мяса	2
4.	Пищевая, биологическая, энергетическая ценность и технологические свойства мяса.	2
5.	Изменение в мясе после убоя животных и при хранении	2
6.	Консервирование мяса	2
7.	Технология производства мясных продуктов	2
8.	Технология первичной переработки побочных продуктов убоя животных	2
9.	Хранение и переработка яиц	2
10.	Основы технологии продуктов пчеловодства	2
Итого		20

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

чтения лекций 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.	Введение. Сельскохозяйственные животные как сырье для перерабатывающих предприятий. Транспортировка убойных животных	2
2.	Порядок сдачи-приемки животных для убоя на мясоперерабатывающие предприятия	2
3.	Первичная переработка убойных животных	4
4.	Морфологический, химический состав и товароведение мяса	2
5.	Пищевая, биологическая, энергетическая ценность и технологические свойства мяса.	2
6.	Изменение в мясе после убоя животных и при хранении	2
7.	Основные положения ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя животных	2
8.	Консервирование мяса	4
9.	Факторы, способствующие повышению качества туш и мяса	2
10.	Технология первичной переработки побочных продуктов убоя животных	2
11.	Сбор, хранение и переработка яиц	2
12.	Основы технологии продуктов пчеловодства	4
Итого		30

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

**чтения лекций для студентов заочной формы обучения  
по учебной дисциплине «Технология переработки продукции  
животноводства» для студентов специальности 6-05-0811-02  
Производство продукции животного происхождения**

<b>№ п/п</b>	<b>Тема (содержание)</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	Порядок сдачи-приемки животных для убоя на мясоперерабатывающие предприятия	2
2.	Первичная переработка убойных животных	2
3.	Технология производства мясных продуктов	2
9.	Хранение и переработка пищевых яиц	2
Итого		8