

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

лабораторных занятий по учебной дисциплине
«Технология переработки продукции животноводства»
для студентов специальности 1 -74 03 01 «Зоотехния»
полная форма обучения (очное отделение)

№ 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

лабораторных занятий по учебной дисциплине
«Технология переработки продукции животноводства»
для студентов специальности 1 -74 03 01 «Зоотехния»
факультета биотехнологии и аквакультуры
сокращенная форма обучения (очное отделение)

№ 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 тушек птицы	2
10.	Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мясных туш	2
11.	Сортовая разрубка мясных туш	2
12.	Определение видовой принадлежности мяса	2
13.	Обнаружение мяса больных животных	2
14.	Исследование мяса на трихинеллез	2
15.	Исследование мяса на свежесть	2
16.	Товарная оценка кожевенного сырья	4
17.	Определение сортности и доброкачественности яиц	2
18.	Определение доброкачественности меда	2
19.	Ознакомление с технологией убоя и первичной переработки животных в условиях убойного пункта	2
Итого		40

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

лабораторных занятий по учебной дисциплине
«Технология переработки продукции животноводства»
для студентов специальности 1 -74 03 01 «Зоотехния»
полная форма обучения (заочное отделение)

№ п/п	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Оценка упитанности крупного рогатого скота	2
2.	Определение категорий упитанности свиней и птицы	2
3.	Транспортировка убойных животных. Порядок сдачи-приемки скота и птицы для убоя	
4.	Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мясных туш. Расчет выхода продуктов убоя животных	2
5.	Обнаружение мяса больных животных. Трихинеллез	2
6.	Определение сортности и доброкачественности яиц. Оценка доброкачественности меда	2
Итого		12

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

лабораторных занятий по учебной дисциплине
«Технология переработки продукции животноводства»
для студентов специальности 1 -74 03 01 «Зоотехния»
факультета биотехнологии и аквакультуры
сокращенная форма обучения (заочное отделение)

№ п/п	Тема (содержание)	Кол-во часов
1.	Оценка упитанности крупного рогатого скота, свиней и птицы	2
2.	Транспортировка убойных животных. Порядок сдачи-приемки скота и птицы для убоя	
3.	Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мясных туш. Расчет выхода продуктов убоя животных	2
4.	Определение сортности и доброкачественности яиц. Оценка доброкачественности меда	2
Итого		8