

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных»**

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Целями освоения дисциплины «Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных» являются приобретение необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих рационально использовать вторичные продукты убоя и переработки животных и уверенно управлять технологическими процессами на всех стадиях производства.

Задачи дисциплины:

- развить способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения;
- развить способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения.

Тема 1 Характеристики вторичных продуктов убоя животных

Вопросы:

1. Общие определения продуктов убоя
2. Основные достижения науки и передового опыта в производстве и рациональном использовании животноводческой продукции.
3. Перспективные направления развития переработки животноводческой продукции

Тема 2 Рациональное использование вторичных продуктов убоя

Вопросы:

1. Характеристика проблемы комплексного использования вторичного сырья.
2. Направление переработки субпродуктов.
3. Направление переработки жира-сырца.
4. Направление переработки крови.
5. Направление переработки кишечного сырья.
6. Направление переработки кости.
7. Эндокринно- ферментное и специальное сырье

Тема 3 Переработка непищевого сырья

Вопросы:

1. Содержимое желудочно-кишечного тракта .
2. Характеристика непищевого сырья.
3. Сводные показатели использования вторичных продуктов переработки животных.

Тема 4 Технология обработки вторичных продуктов убоя

Вопросы:

1. Технология обработки субпродуктов.
2. Технология сбора и переработки крови убойных животных.
3. Технология обработки кишечного сырья.
4. Технология получения пищевых жиров.
5. Технология сбора, переработки, хранения и использования эндокринно-ферментного сырья

Тема 5 Комплексная переработка кости, производство мяса механической обвалки и пищевых бульонов

Вопросы:

1. Пищевая кость существенный источник пищевого сырья.

2. Характеристика и способы механической обвалки.
3. Производство пищевых бульонов.
4. Использование кости на медицинские и социальные нужды.

Объем дисциплины 4 з.е. по очной форме обучения

Форма промежуточного контроля – экзамен