

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ

Кафедра біохімії та біотехнології

Біолого-технологічний факультет

<i>Лектор</i>	-	Кисельов Олександр Борисович, к. с.-г. н., доцент
<i>Семестр</i>	-	6
<i>Освітній ступінь</i>	-	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	-	5
<i>Форма контролю</i>	-	залік
<i>Аудиторні години</i>	-	60 (30 год. лекцій, 30 год. лабораторних занять)

Загальний опис дисципліни

Дисципліна Технологія продуктів забою сприяє підготовці кваліфікованих спеціалістів, які забезпечують одержання високоякісного м'яса та додаткової сировини від забою с.-г. тварин та птахів, її зберігання та подальшого раціонального використання для реалізації та виготовлення харчових м'ясних кормових і технічних продуктів.

Основні теми, які підлягають вивченню: вплив спадкових та паратипових факторів на формування м'ясних та забійних якостей забійних тварин, характеристика, технологія первинної переробки забійних тварин, порядок оформлення та особливості транспортування забійних тварин на м'ясопереробні підприємства, реалізація сільськогосподарських тварин на м'ясопереробні підприємства, вплив спадкових та паратипових факторів на формування м'ясних та забійних якостей забійних тварин.

В результаті вивчення освітнього компонента студент буде здатен оцінювати та аналізувати: основні методи визначення вгодованості тварин, туш у відповідності з державними стандартами; організаційні питання та технологічні прийоми при транспортуванні тварин до місць їх переробки, приймання худоби, технологію забою та переробки сільськогосподарських тварин і птиці, способи клеймування, визначити свіжість м'яса як сировини для споживання та переробки, застосовувати способи консервування продукції тваринництва і сировини для попередження ураження їх мікроорганізмами.