

ТЕХНОЛОГІЯ ЗАБОЮ ТВАРИН

Кафедра технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Факультет агротехнологій та економіки

<i>Лектор</i>	к.с.-г.н. Брюхачова І.Д.
<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Аудиторні години</i>	60 (30 год. лекційних, 30 год. практичних)

Загальний опис дисципліни

Програмою навчальної дисципліни «Технологія забою тварин» передбачено на основі вивчення біологічних і господарських особливостей худоби та птиці надати теоретичні знання та сформувати уміння з виробництва високоякісної м'ясної сировини від забою худоби та птахів, її зберігання та раціонального використання з метою реалізації і виготовлення харчових продуктів без порушень екології з максимальним економічним ефектом. Успішне засвоєння матеріалу навчальної дисципліни ґрунтується на глибокому вивченні циклу фундаментальних та професійно-орієнтованих навчальних дисциплін: морфології і фізіології, біохімії, мікробіології, годівлі і розведення тварин. Особливу роль у засвоєнні матеріалу навчальної дисципліни і формуванні професійних умінь відведено лабораторним заняттям, які мають бути максимально індивідуалізовані та конкретизовані. У процесі навчання, для кращого засвоєння матеріалу та активізації пізнавальної діяльності студентів, слід максимально використовувати заняття із живими об'єктами на фермі. Поряд із цим необхідно широко використовувати наочні посібники, технічні засоби навчання та комп'ютерну техніку.

Теми лекцій:

1. Реалізація сільськогосподарських тварин на м'ясопереробне підприємство.
2. Первинна переробка забійних тварин.
3. Склад і властивості м'яса.
4. Консервування м'яса і м'ясопродуктів.
5. Технологія первинної обробки продуктів забою тварин.

Теми практичних занять:

1. Реалізація сільськогосподарських тварин на м'ясопереробне підприємство.
2. Первинна переробка забійних тварин.
3. Склад і властивості м'яса.
4. Консервування м'яса і м'ясопродуктів.
5. Технологія первинної обробки продуктів забою тварин.