

ТЕХНОЛОГІЯ ПОБІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра технології виробництва і переробки продукції тваринництва

Факультет агротехнологій та економіки

<i>Лектор</i>	к.с.г.н. Брюхачова І.Д.
<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Аудиторні години</i>	48 (24 год. лекційних, 24 год. практичних)

Загальний опис дисципліни

Дисципліна «Технологія побічної продукції» для студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», в якій викладені теоретичний матеріал який сприятиме підвищенню рівня знань студентів, їх навичок та вмінь з отримання, консервування, зберігання, первинної переробки і оцінки побічної продукції тваринництва у господарствах різної категорії власності.

Теми лекцій:

1. Загальні відомості про побічну продукцію галузей тваринництва, птахівництва та бджільництва.
2. Технологія обробки, консервування та зберігання шкіряної сировини, отриманої при забої сільськогосподарських тварин.
3. Технологія виробництва шубно-хутрової сировини.
4. Технологія отримання та обробки кератиновмісної сировини.
5. Технологія первинної обробки крові та виробництво сухих кровопродуктів.
6. Технологія отримання ендокринно-ферментної та спеціальної сировини з сільськогосподарських тварин.
7. Кишкова і сичужна сировина: первинна обробка та оцінка якості.
8. Жир-сирець сільськогосподарських тварин і птиці.
9. Побічні продукти в бджільництві: технологія їх отримання та використання.
10. Гній та пташиний послід – відходи тваринницьких підприємств: отримання, зберігання, обробка та використання.

Теми практичних занять:

1. Вивчити ветеринарно-санітарні вимоги до обробки тваринницької сировини.
2. Аналіз параметрів технологічних операцій консервування шкур в умовах виробництва. Визначення маси та розміру шкур.
3. Технологія виробництва шубно-хутрової сировини.
4. Технологія отримання та обробка щетини, волосу та вовни. Сертифікація отриманої сировини відповідно стандартів.
5. Вивчення стабілізації, дефібринування, сепарування і консервування крові. Типи консервантів та стабілізаторів.
6. Вивчення маркування, пакування, умови та режими зберігання і транспортування відповідно до вимог ДСТУ 4495:2005 Сировина ендокринно-ферментна та спеціальна. Технічні умови.
7. Технологія первинної обробки сичугів. Сортування, зберігання та транспортування сичужної сировини. Приймання та сортування кишкової сировини відповідно до ДСТУ 4285:2004 Кишки. Загальні технічні умови.
8. Консервування, зберігання, пакування та транспортування жиру. Вади жирусирцю. Технологія і гігієна витоплення тваринних жирів.
9. Підвищення врожайності ентомофільних сільськогосподарських культур внаслідок запилення бджолами. Бджолиний підмор: технологія обробки, користь та його цінність.
10. Класифікація гною за вмістом вологи. Нормативи виходу екскрементів на скотарських та свинарських підприємствах.