

Аннотация
к программе дополнительного профессионального образования
«Передовые технологии глубокой переработки мяса сельскохозяйственных животных и птиц»

В ходе освоения программы слушатели (обучающиеся, специалисты и руководящие работники) приобретают знания действующей отраслевой нормативно-технической документации, а также принципиальных особенностей производства мясной продукции на основе современных тенденций переработки.

Освоение дидактических единиц программы позволяет приобрести базовые компетенции в области первичной переработки мяса КРС, МРС, свиней, кроликов и птицы на основе современных достижений науки и техники, а также в области переработки вторичных продуктов убоя. При этом рассматриваются следующие вопросы:

- передовые технологии переработки скота и свиней;
- передовые технологии глубокой переработки мяса птицы;
- передовые технологии переработки кроликов;
- особенности холодильной обработки;
- комплексная переработка продуктов убоя;
- технологические расчеты первичной переработки мяса и продуктов убоя;
- построение технологических диаграмм;
- материальный баланс производства.

Контроль усвоения материала по каждой теме программы осуществляют в течение всего процесса обучения путем контрольного опроса. Итоговую аттестацию слушателей проводят на основе результатов контрольных опросов по всем темам программы.