**«Технологія переробки продукції тваринництва»**

**біолого-технологічний факультет, Кафедра технології виробництва і переробки продукції дрібних тварин, Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Бакалавр, ІV курс.**

Петришак Ольга Йосипівна, petryshakolga3001@gmail.com

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Тема** | **Анотація** | **Інтернет - ресурс** |
| **Лекційний курс** |
| **1.** | Переробка крові та виробництво продуктів з крові. | Технологія переробки крові та методи отримання просвітленої крові. Сушіння крові. Способи розпилення крові. Основні види продукції з крові. Виробництво кров’яного борошна. | <https://www.slideshare.net/peshukll/ss-55630090?from_action=save> |
| **2.** | Технологія переробки тваринних жирів. | Склад і властивості жирів. Характеристика жиро сировини. Технологія виробництва харчових тваринних жирів. Витоплювання жиру з м’якої та твердої сировини різних видів с.-г. тварин. Методи зберігання жирів. Оцінка якості жирів. | [https://studfile.net/preview/5063914/page:17/](https://studfile.net/preview/5063914/page%3A17/) |
| **3.** | Зберігання та обробка ендокринної сировини. | Зберігання та методи консервування обробленої сировини. Загальна характеристика ендокринної сировини для переробки. Збирання і первинна переробка. Продукція з ендокринної сировини. Методи транспортування. | <https://pidruchniki.com/87267/tovaroznavstvo/tehnologiya_otrimannya_endokrinno-fermentnoyi_spetsialnoyi_sirovini_silskogospodarskih_tvarin> |
| **4.** | Виробництво тваринних кормів та комбікормів | Асортимент тваринних кормів. Кормові та технічні жири. Сировина для виробництва сухих тваринних кормів. Технологія переробки вторинної нехарчової сировини та її характеристика. Вимоги до якості сухих тваринних кормів. Пакування, методи зберігання та транспортування. | <https://www.slideshare.net/peshukll/3-55822583> |
| **5.** | Технологія переробки шкуро-хутрової сировини різних с.-г. тварин. | Технологічний процес виправки шкур різних видів с.-г. тварин. Технологія підготовки шкур до консервування. Методи консервування та зберігання шкур. Сортування, маркування та пакування. | <https://buklib.net/books/34869/> |
| **6.** | Технологія переробки і виробництва продукції птахівництва | Первинна обробка і зберігання яєць. Фізико-хімічні властивості яєчного білку, жовтку та шкаралупи. Товарна оцінка яєць. Технологія виробництва яйце продуктів – меланжу і яєчного порошку. Пакування та зберігання. | <https://studopedia.com.ua/1_389397_produkti-pererobki-yaiets.html> |
| **7.** | Технологія переробки і виробництва продукції бджільництва. | Первинна обробка і зберігання меду. Фізико-хімічні властивості меду. Товарна оцінка меду. Технологія виробництва воску, прополісу і квіткового обніжжя. | <https://pidruchniki.com/87279/tovaroznavstvo/pobichni_produkti_bdzhilnitstvi_tehnologiya_otrimannya_vikoristannya> |
| **8.** | Технологія переробки і виробництва продукції рибництва. | Первинна обробка і зберігання свіжої, мороженої і копченої риби. Способи заморозки та копчення риби. Вимоги до готової рибної продукції. Методи зберігання та транспортування. | <http://ua-referat.com/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BA%D0%B0_%D1%80%D0%B8%D0%B1%D0%B8_%D1%96_%D1%80%D0%B8%D0%B1%D0%BE%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2> |
| **9.** | Технологія переробки і виробництва продукції вівчарства і козівництва | Характеристика якості овечого та козячого молока. Первинна переробка молока. Виготовлення сиру-бринзи та інших видів сичужних сирів. Технологічні та товарні вимоги до сирів. Пакування, маркування та способи зберігання. | <https://nastanova.com/gospodarstvo/pererobka-vovni-ovec-efektivnist-biznesu.html> |
| **10.** | Технологія переробки молока. | Первинна обробка молока. Технологія виробництва молочних продуктів. | <https://studopedia.info/9-21839.html> |
| **Самостійна робота** |
| **1.** | Первинна обробка рого-копитної сировини та волосся. | Особливості первинної обробки рого-копитної сировини ВРХ та волосу. Характеристика сировини, оцінка якості та технологічні схеми переробки. | <https://pidruchniki.com/87263/tovaroznavstvo/tehnologiya_otrimannya_obrobki_keratinovmisnoyi_sirovini_schetina_kinskiy_volos_volos_velikoyi_rogatoyi_hudobi> |
| **2.** | Технологія первинної обробки хутрової сировини. | Особливості обробки хутрової сировини. Технологічні операції переробки. Визначення сортності, основних дефектів, оцінка якості. | <https://pidruchniki.com/87250/tovaroznavstvo/tehnologiya_obrobki_konservuvannya_zberigannya_shkiryanoyi_sirovini_otrimanoyi_zaboyi_silskogospodarskih_tvarin> |
| **3.** | Технологія виробництва клею. | Характеристика сировини для виробництва клею. Технологічний процес виробництва. Основні органолептичні показники клею. | [https://studfile.net/preview/5194870/page:98/](https://studfile.net/preview/5194870/page%3A98/) |
| **4.** | Виробництво предметів народного вжитку | Асортимент виробів народного вжитку. Характеристика сировини для виробництва. Оцінка якості готових виробів. | <https://pidruchniki.com/87263/tovaroznavstvo/tehnologiya_otrimannya_obrobki_keratinovmisnoyi_sirovini_schetina_kinskiy_volos_volos_velikoyi_rogatoyi_hudobi> |
| **5.** | Виробництво медичного жиру і вітамінних препаратів. | Характеристика сировини. Технологічні схеми переробки. Оцінка якості готової продукції | [file:///C:/Users/user/Downloads/3079-Article%20Text-5493-1-10-20190311.pdf](file:///C%3A/Users/user/Downloads/3079-Article%20Text-5493-1-10-20190311.pdf), <https://vita.biz.ua/product/sumish-vitaminiv/> |
| **6.** | Сучасні методи кодування ЕАН для продукції тваринництва і прийняття нею відповідних стандартів. | Використання штрихового кодування. Інформація, яку несе штрих-код, її переваги. | <https://stud.com.ua/63298/marketing/shtrihove_koduvannya_tovariv> |
| **7.** | Копчення мілкої риби з подальшим замороженням. | Види мілкої риби. Технологія заморожування. Характеристика способів копчення риби. Умови зберігання та транспортування. | <http://ua-referat.com/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BA%D0%B0_%D1%80%D0%B8%D0%B1%D0%B8_%D1%96_%D1%80%D0%B8%D0%B1%D0%BE%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2> |
| **8.** | Методи консервування ікри різних видів риби. | Вимоги до сировини. Органолептична оцінка ікри. Методи і терміни зберігання. | <http://www.myshared.ru/slide/1374778/> |