

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические рекомендации для  
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

**Б1.В. 18. Технология производства мясопродуктов**

**Направление подготовки:** 36.03.02 Зоотехния

**Профиль подготовки:** Технология производства и переработки продукции животноводства

**Квалификация выпускника:** бакалавр

**Форма обучения:** очная

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. Организация самостоятельной работы**
- 2. Методические рекомендации по самостоятельному изучению вопросов**

## **1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

### **1.1. Организационно-методические данные дисциплины**

№ п.п . .	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы 68 час.				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата	индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	2	3	4	5	6	7
1.	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов				6	
2.	Факторы, формирующие качество мясного сырья				6	
3	Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность				6	
4	Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе				6	
5	Технология консервирования мяса разных видов животных				6	
6	Контроль качества мяса и мясопродуктов				6	
7	Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинационного типа				6	
8	Технология изготовления эмульсированных и комбинированных мясопродуктов				6	
<b>Итого по дисциплинам</b>					<b>48</b>	

## **2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ**

### **3.1.Холодильная обработка мяса и мясопродуктов**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Холодильная обработка мясных изделий из баранины
2. Заморозка мясных полуфабрикатов

### **3.2 Факторы, формирующие качество мясного сырья**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Влияние сроков хранения

2. Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов

### **3.3. Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Нежность мяса и способы ее повышения

2. Пищевая ценность мяса

### **3.4. Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Определение площади мышечного среза

### **3.5 Технология консервирования мяса разных видов животных**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Виды консервантов

2. Использование консервантов в мясной промышленности

### **3.6 Контроль качества мяса и мясопродуктов**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Контроль качества обвалки мясных отрубов

2. Отбор образцов в проведении зачистки

### **3.7 Технология реструктурированных мясопродуктов и изделий комбинационного типа**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Основные принципы процесса реструктурирования

### **3.8 Технология изготовления эмульгированных и комбинированных мясопродуктов**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Специфика приготовления мясных эмульсий из грубоизмельченного сырья