

**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 эмульгированных и комбинированных мясопродуктов				6	
	Итого по дисциплинам				48	

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