

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

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

**Технология производства мясопродуктов**

**Направление подготовки:** 36.03.02 Зоотехния

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

**Квалификация выпускника:** бакалавр

**Форма обучения:** заочная

## **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.	Переработка мясной продукции в современных условиях				16	
2.	Холодильная обработка мяса и мясопродуктов				16	
3	Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность				16	
4	Биохимические, физико-химические и микробиологические процессы в мясе				16	
5	Технология консервирования мяса разных видов животных				20	
6	Термическая обработка мяса				10	
	<b>Итого по дисциплинам</b>				<b>94</b>	

## 2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

### 3.1 Переработка мясной продукции в современных условиях

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности

1. Доля производства мясной продукции в Оренбургской области

### 3.2. 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

### 3.3 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
2. Биохимические , физико-химические и микробиологические процессы в мясе

### **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 Термическая обработка мяса**

При изучении вопроса необходимо обратить внимание на следующие особенности.

1. Контроль качества обвалки мясных отрубов
- 2.Способы термической обработки мяса