

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

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

**Б1.В.ДВ.13.01 Технохимический контроль производства продуктов
животноводства**

Направление подготовки 36.03.02 «Зоотехния»

Профиль подготовки Технология производства продуктов животноводства

Квалификация выпускникабакалавр****

Форма обучения заочная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Организация самостоятельной работы.....	3
2. Методические рекомендации по самостоятельной работе.....	5
2.1 Контроль качества мяса	5
2.2 Методы определения химического состава и технологических свойств мяса.....	5
2.3 Контроль обработки и качества консервированных шкур, производства и качества пищевых животных топленых жиров.....	5
2.4 Методы контроля обработки и качества консервированных шкур, качества пищевых животных топленых жиров	5
2.5 Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки, а также производства и качества мясных баночных консервов.....	5
2.6 Методы контроля производства и качества крови продуктов ее переработки и качества мясных баночных консервов.....	5
2.7 Контроль производства яйцепродуктов	5
2.8 Методы исследования мороженых и сухих яйцепродуктов	6
2.9 Контроль производства пастеризованного молока и кисломолочных продуктов.....	6
2.10 Технология творога.....	6
2.11 Контроль производства масла.....	6

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические единицы дисциплины

№ п.п	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы <i>(из табл. 5.1 РПД)</i>				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата/эссе	индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	2	3	4	5	6	7
1	Контроль качества мяса	-	-	-	10	-
2	Методы определения химического состава и технологических свойств мяса	-	-	-	10	-
3	Контроль обработки и качества консервированных шкур, производства и качества пищевых животных топленых жиров	-	-	-	8	-
4	Методы контроля обработки и качества консервированных шкур, качества пищевых животных топленых жиров	-	-	-	8	-
5	Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки, а также производства и качества мясных баночных консервов	-	-	-	10	-
6	Методы контроля производства и качества крови продуктов ее переработки и качества мясных баночных консервов	-	-	-	10	-
7	Контроль производства яйцепродуктов	-	-	-	8	-
8	Методы исследования мороженых и сухих яйцепродуктов	-	-	-	8	-
9	Контроль производства пастеризованного молока и кисломолочных продуктов	-	-	-	12	-
10	Контроль производства масла	-	-	-	10	-
Итого					94	-

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ

2.1 Контроль качества мяса

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты: Задачи и функции технохимического контроля. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов. Современные методы определения состава и свойств. Комплексная оценка качества. Холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов. Контроль технологических процессов. Определение свежести мяса.

2.2 Методы определения химического состава и технологических свойств мяса

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Определение массовой доли влаги. Определение массовой доли белка. Определение массовой доли жира. Определение pH мяса. Определение водосвязывающей способности мяса. Определение свежести говядины, свинины и баранины.

2.3 Контроль обработки и качества консервированных шкур, производства и качества пищевых животных топленых жиров

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Требования к шкурам, поступающим на консервирование. Требования к консервированным шкурам. Контроль обработки шкур. Определение качества консервированных шкур. Требования к качеству сырья и готовой продукции при производстве животных топленых жиров. Контроль производства топленых жиров. Определение качества пищевых жиров.

2.4 Методы контроля обработки и качества консервированных шкур, качества пищевых животных топленых жиров

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Определение массовой доли влаги в шкурах. Определение массовой доли хлорида натрия в шкурах. Определение наличия кальцинированной соды в шкурах. Определение наличия алюминия в шкурах кислотно-солевого консервирования. Определение массовой доли влаги топленых жиров. Определение глубины окислительной порчи жиров.

2.5 Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки, а также производства и качества мясных баночных консервов

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Требования к качеству крови и продуктам ее переработки. Контроль технологических процессов по стадиям производства. Определение качества крови и продуктов ее переработки. Требования к качеству сырья, тары и готовой продукции при производстве мясных баночных консервов. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки. Определение качества консервов.

2.6 Методы контроля производства и качества крови продуктов ее переработки и качества мясных баночных консервов.

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Определение массовой доли влаги крови. Определение массовой доли растворимых белковых веществ в пищевом альбумине. Определение массовой доли олова в консервах.

2.7 Контроль производства яйцепродуктов

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Требования к качеству яиц, сухих и мороженых яйцепродуктов. Контроль производства меланжа и сухого яичного порошка. Определение качества яйцепродуктов.

2.8Методы исследования мороженых и сухих яйцепродуктов.

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Определение массовой доли влаги. Определение массовой доли белка. Определение массовой доли жира. Определение кислотности. Определение pH.

2.9 Контроль производства пастеризованного молока и кисломолочных продуктов

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Требования (нормативно-техническая документация) на пастеризованное молоко. Требования к качеству сырья. Контроль технологического процесса производства пастеризованного молока. Требования НТД на жидкие диетические кисломолочные продукты. Требования к качеству сырья. Контроль качества производственных заквасок. Контроль технологического процесса производства кисломолочных продуктов. Контроль качества готовой продукции.

2.10Контроль производства масла.

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты:

Требования НТД на масло. Требования к качеству сырья. Контроль качества сливок. Контроль технологического процесса производства сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок. Контроль технологического процесса производства сливочного масла методом сбивания. Контроль пахты. Отбор проб и подготовка их к анализу. Контроль качества масла.