

**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 выпускника бакалавр

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 мороженных 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 данные дисциплины

| № п.п. | Наименование темы | Общий объем часов по видам самостоятельной работы (из табл. 5.1 РПД) | | | | |
|--------|--|---|--------------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------|
| | | 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 мороженных 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 рН 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 мороженных яйцепродуктов. Контроль производства меланжа и сухого яичного порошка. Определение качества яйцепродуктов.

2.8 Методы исследования мороженных 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.

2.10 Контроль 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.