

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Кафедра технологии мясных, молочных
продуктов и химии**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по самостоятельной работе
студентов по дисциплине**

**Б1. О. 30 Производственный контроль на предприятиях мясной
промышленности**

**Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Профиль подготовки
Технология и управление качеством пищевых продуктов**

**Квалификация выпускника
бакалавр**

Уфа 2023

Рекомендовано к изданию методической комиссией факультета пищевых технологий для бакалавров направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения очной и заочной формы обучения (протокол № 8 от « 23 » марта 2023 г.).

Составитель: доцент Галиева З.А.

Рецензент: к.с.-х.н., доцент кафедры ТОП и ПРС Багаутдинов И.И.

Ответственный за выпуск: зав. кафедрой ТММП иХ, профессор
Миронова И.В.

г. Уфа, БГАУ, кафедра технологии мясных, молочных продуктов и химии

1 Общие сведения

Дисциплина «Б1.О 30 Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности» изучается студентами на 8 семестре.

Программа предусматривает лекционное изложение курса, работа с учебниками и учебными пособиями, ГОСТами, нормативно-технической документацией; проведение лабораторных занятий по освоению приемов технохимического контроля и управления качеством продукции мясной отрасли на основе действующих документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения; самостоятельную работу студентов (таблица 1).

Для контроля знаний студент выполняет домашнее задание, после сдачи которого они допускаются к зачету.

Таблица 1 Распределение учебной нагрузки на самостоятельную работу студентов

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		8
Самостоятельная работа студента (СРС), всего	66	66
в т.ч.: подготовка к лабораторным занятиям (ПЗ)	20	20
Эссе (Э)	20	20
самостоятельное изучение теоретического материала (СИТМ)	26	26
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
часы		
зачетные единицы	3	3

Подготовка к лабораторным занятиям предусматривает самостоятельное изучение методик исследований, приготовления реактивов и растворов; изучение части теоретического материала; подготовка к текущим опросам и коллоквиумам; работа над тестами.

2 Самостоятельная работа студентов над домашним заданием

Студенты оформляют домашнее задание в соответствии со стандартом организации СТО 0493582-003-2018 на листах формата А4. Домашнее задание студенты выполняют по вариантам. Вариант определяет преподаватель. В задание входят 2 вопроса. Первый вопрос представлен в таблице 1

Таблица 1 Первый вопрос домашнего задания

Вариант	Тема
1	2
1	Современные методы определения состава и свойств мяса и мясопродуктов
2	Методы определения влаги
3	Методы определения жира
4	Методики определения белка
5	Методы определения золы
6	Стандартизация, метрология, сертификация
7	Факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов
8	Устройство и оснащение производственной лаборатории
9	Контроль в колбасном цехе
10	Контроль в цехе убоя и переработки скота
11	Контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья
12	Контрольно-измерительные приборы
13	Контроль производства и качества яйцепродуктов
14	Контроль производства и качества желатина и клея
15	Контроль производства и качества мясных баночных консервов

1	2
16	Контроль производства и качества крови и продуктов её переработки
17	Контроль производства и качества кормовой муки
18	Контроль производства жиров для кормовых и технических целей
19	Контроль в шкуропосолочном цехе
20	Контроль убоя и переработки птицы
21	Контроль в колбасном цехе
22	Контроль в кишечном цехе
23	Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов
24	Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров
25	Контроль в цехе полуфабрикатов
26	Требования к качеству яиц, сухих и мороженных яйцепродуктов
27	Приём и содержание птиц на птицеперерабатывающих предприятиях
28	Виды клейм и штампов
29	Категория упитанности мяса, говядины, свинины, баранины
30	Категории упитанности тушек птицы
31	Клеймение мяса (ветеринарные клейма и товароведческие)
32	Прием и содержание скота

Второй вопрос представлен в таблице 2

Ко второму вопросу необходимо отнестись творчески. Вопрос необходимо:

- раскрыть (описание);
- указать точки контроля в виде таблицы (см. приложение А);
- начертить технологическую схему с указанием параметров и режимов.

Таблица 2 Второй вопрос задания

Варианты	Тема, задание
27-32	Контроль производства желатина
12-22	Контроль производства костного клея
6-11, 23-26	Контроль производства мороженого меланжа
1-5	Контроль производства сухого яичного порошка

По окончании работы студенты делают выводы и предложения.

Библиографический список

а) основная литература:

1. Журавская Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов / Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. – М.: Колос, 1999. – С. 99-105.
2. Журавская Н.К. Технохимический контроль /Журавская Н. К., Казюлин Г.П., Соловьева Т.А. // метод.указ./ Моск. гос.ун-т ПБ, Технол. фак. - М., 2005. – Часть 1, 2.

б) дополнительной литературы:

1. Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. - М.: Колос, 2001
2. Рогов И.А. и др. Общая технология получения и переработки мяса. – М.: Колос, 1994 – 367 с.
3. Рогов И.А., Забашта А.Г. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2000 – 367 с.
4. Рогов И.А., Забашта А.Г. Справочник технолога колбасного производства. – М.: Колос. 1997.
5. Скурихин И.М. и др. Химический состав пищевых продуктов. Справочник. – М.: Колос, 1997.
6. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов /Под ред. М.П. Бутко и Ю.Г. Костенко. – М.:РИФ «Антиква», 1994. – 600 с.
7. ГОСТ 28425 – 90 . Сырье кожевенное. Технические условия. М.: Издательство стандартов, 1990
8. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса
9. Сборник государственных стандартов. Продукты мясные. Методы анализа, 1997

Приложение А

Пример оформления таблицы по точкам контроля

Точки контроля	Вид контроля	Характеристика контроля	Лица, осуществляющие контроль
1	2	3	4