**Теми лабораторних занять з дисципліни «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Назва теми** | **Кількість годин** |
| 1. | *Вивчення методів оглушення тварин. Визначення категорії м’яса туш різних видів тварин* | 2 |
| 2. | *Ознайомлення та вивчення способів обробки м’яса і м’ясопродуктів холодом в умовах підприємства* | 2 |
| 3. | *Вивчення технологічних процесів під час виготовлення ковбас в умовах виробництва* | 2 |
| 4. | *Санітарна оцінка якості сировини для виробництва напівфабрикатів, підготовка її до виробництва на підприємстві. Аналіз технологічних процесів виробництва різних видів напівфабрикатів на підприємстві. Вивчення схем розділення м’ясних напівтуш на підприємстві* | 2 |
| 5. | *Вивчення технологічних процесів під час виготовлення різних видів консервів та методи санітарно-гігієнічного контролю за цими процесами.*  *Перевірка банок на герметичність та стерилізація консервів. Розгляд виробничо-ситуаційних завдань з виготовлення окремих видів м’ясних консервів.* | 2 |
| 6. | *Визначення якості молока та кисломолочних продуктів за органолептичними показниками. Виготовлення кислого молока, сметани в лабораторних умовах* | 2 |
| 7. | *Визначення якості сировини (незбираного і нормалізованого молока). Органолептична оцінка сиру, відвійок, сироватки. Визначення сорту сиру* | 2 |
| 8. | *Контроль параметрів струму при оглушенні птиці. Визначення способу забою птиці. Дослідження впливу якості знекровлення на товарний вигляд тушок.*  *Визначення категорії вгодованості птиці, клеймування м’яса. Виявлення дефектів у процесі обробки тушок птиці.* | 2 |
| 9. | *Вивчення основних технологічних процесів переробки кролів та дотримання послідовності технологічних процесів.Визначення категорій вгодованості кролів, клеймування м’яса. Виявлення дефектів та вивчення причин їх виникнення в процесі обробки тушок* | 2 |
| 10. | *Аналіз виконання вимог технологічних інструкцій під час виробництва продукції з риби. Вивчення технології та санітарного контролю щодо соління, сушіння, в’ялення і копчення риби.*  *Встановлення причин виникнення браку під час обробки риби.* | 2 |
| **Всього годин** | | **20** |

**10. Теми практичних занять**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Назви теми** | **Кількість**  **годин** |
| 1. | *Ознайомлення з транспортними засобами, що використовуються для перевезення забійних тварин та підготовкою тварин до транспортування. Оформлення супровідної документації* | 2 |
| 2. | *Ознайомлення із обладнанням, діяльністю забійних та м’ясопереробних підприємств і відділів виробничо-ветеринарного контролю* | 2 |
| 3. | *Ознайомлення з сортовим розрубом яловичини, телятини, баранини, свинини. Вивчення схем роздрібного розрубу туш на відруби* | 2 |
| 4. | *Розв’язування виробничо-ситуаційних завдань з холодильної обробки м’яса та м’ясопродуктів* | 2 |
| 5. | *Розрахунок втрат при холодильній обробці м’яса та м’ясопродуктів. Розрахунок потреби в робочий силі та площі холодильних камер для зберігання м’яса.* | 2 |
| 6. | *Ознайомлення з особливостями санітарного контролю під час зберігання м’яса в холодильниках, санітарним режимом холодильних камер та порядком бактеріологічного контролю за забрудненням холодильної камери.* | 2 |
| 7. | *Складання технологічних схем виробництва солоних та копчених м’ясних виробів. Технологічні розрахунки потреби у сировині, допоміжних матеріалах, витратах пари, електроенергії, робочої сили, обладнанні, виробничої площі* | 2 |
| 8. | *Складання технологічних схем та технологічні розрахунки в ковбасному виробництві* | 2 |
| 9. | *Складання технологічних схем виробництва м’ясних напівфабрикатів згідно з асортиментом підприємства. Технологічні розрахунки потреби у сировині, пакувальних матеріалах, витратах води, енерговитратах, виробничих площах* | 2 |
| **Всього годин** | | **18** |