**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** |