



Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации
Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный
аграрный университет»

Кафедра «Технология переработки и экспертиза
продуктов животноводства»

Т.Н. Романова

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Состав, свойства, пищевая ценность
и контроль качества мяса птицы и субпродуктов

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Кинель
ИБЦ Самарского ГАУ
2023

УДК 637.521.42

ББК 36.93

Р64

Рекомендовано учебно-методическим советом Самарского ГАУ

Романова, Т.Н.

Р64 Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы: методические указания Ч. 1 / Т.Н. Романова. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2023. – 43 с.

В методических указаниях, представлена тематика и содержание практических занятий, указаны вопросы для подготовки к экзамену, приведен перечень рекомендуемой литературы по дисциплине «Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы».

Учебное издание предназначено для обучающихся СПО по специальности 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», в профессиональной подготовке техника-технолога.

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2023

© Романова Т.Н. 2023

Предисловие

Методические указания по изучению дисциплины «Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы» занимают значительное место в учебно-воспитательном процессе, так как призваны организовать аудиторную и внеаудиторную работу обучающихся.

Основное назначение данных методических указаний – обеспечить обучающимся оптимальную организацию процесса изучения учебного материала и подготовку к сдаче экзамена по данной дисциплине.

Методические указания включают, методику проведения практических занятий, рекомендуемую литературу, вопросы для подготовки к экзамену.

Данное издание предназначено для обучающихся СПО и преподавателей очной форм обучения по направлению подготовки 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, по дисциплине «Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы» и будут способствовать к формированию у учащихся части профессиональных компетенций: в рамках профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по рабочей профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

Обучающиеся изучат приемку сырья, расходных материалов, входной контроль качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов из мяса птицы, различные технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы на автоматизированных технологических линиях, причины возникновения дефектов и нарушений технологии производства.

Так же издание будет полезно специалистам, работающим в системе производства продукции животноводства и перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса.