

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
аграрный университет имени И. Т. Трубилина»**

Факультет перерабатывающих технологий

**Кафедра технологии хранения и переработки
животноводческой продукции**

**ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕРАБОТКИ
И СТАНДАРТИЗАЦИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ**

Методические рекомендации

**для самостоятельной работы обучающихся по
направлению подготовки**

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**Краснодар
КубГАУ
2020**

Составители: Патиева С.В., Патиева А.М.

Технология хранения, переработки и стандартизация сельскохозяйственной птицы: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. С.В. Патиева, А.М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 21 с.

Методические рекомендации по дисциплине «Технология хранения, переработки и стандартизация сельскохозяйственной птицы» составлены в соответствии с требованиями ФГОС ВО и включают способы организации самостоятельной работы студентов, позволяющих более эффективно работать с учебной и научной литературой, и перечень вопросов по основным разделам и темам, задания, темы рефератов.

Предназначены для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета перерабатывающих технологий Кубанского госагроуниверситета, протокол № 8 от 18.03.2020г.

Председатель

методической комиссии

Е. В. Щербакова

© Патиева С.В., Патиева А.М.
составление, 2020

ФГБОУ ВО «Кубанский

© государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ТЕМА 1 ХАРАКТЕРИСТИКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	6
ТЕМА 2 УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ	8
ТЕМА 3 ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ТУШЕК ПТИЦЫ	11
ТЕМА 4 ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	13
ТЕМА 5 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПОБОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА	15
ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ	15
ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ	19

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов является обязательной частью рабочей программы дисциплины «Технология хранения, переработки и стандартизация сельскохозяйственной птицы» и входит в единый методический комплекс обеспечения рабочей программы учебной дисциплины.

Самостоятельная работа выполняется обучающимися вне занятий под руководством преподавателя, но без его участия.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности.

Основными задачами дисциплины является:

- приобретение способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной;
- приобретение готовности оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки.

ТЕМА 1 ХАРАКТЕРИСТИКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Вопросы по теме лекции

1. Классификация и характеристика основных видов птицы.
2. Особенности морфологии и анатомического строения.
3. Нормативные требования к сельскохозяйственной птицы

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Что определяют термин «птица для убоя»?
2. Какие виды сельскохозяйственной птицы используют для убоя
3. Что определяют термин «партия птицы для убоя»?
4. Что определяют термин «масса птицы для убоя»?
5. Что собой представляет скидка с массы птицы для убоя?
6. Что собой представляет предубойная масса птицы?
7. Как производится контрольное взвешивание птицы для убоя?
8. С какой целью осуществляется предубойная выдержка птицы для убоя?
9. По каким параметрам определяется упитанность птицы?
10. Как осуществляется классификация птицы для убоя ?
11. Какие существуют морфологические особенности тушек птицы?
12. Какие существуют анатомические особенности сельскохозяйственной птицы?

Рекомендуемые темы рефератов

1. Виды и особенности производства сельскохозяйственной птицы.
2. Биологические характеристики сельскохозяйственной птицы.
3. Характеристики анатомического строения сухопутной сельскохозяйственной птицы.
4. Характеристики анатомического строения водоплавающей сельскохозяйственной птицы.
5. Нормативные требования к сельскохозяйственно птице для убоя.
6. Возрастные и технологические характеристики поступающей на убой птицы.
7. Характеристика и пищевая ценность мяса домашней птицы.
8. Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи.
9. Определение видовой принадлежности мяса пернатой птицы.

ТЕМА 2 УБОЙ И ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ

Вопросы по теме лекций

1. Приемка птицы.
2. Убой.
3. Термическая обработка.
3. Подготовка птицы к реализации.
4. Дефекты тушек птицы

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Как происходит приемка птицы на убой?
2. Как технологически осуществляется навешивание птицы на конвейер первичной обработки?
3. Какие существуют методы убоя птицы?
4. Как производится обескровливание птицы?
5. Как производится автоматический убой птицы?
6. Какие существуют способы снятия оперения с сухопутной птицы?
7. Какие существуют способы снятия оперения с водоплавающей птицы?
8. С какой целью используется унифицированный аппарат для тепловой обработки послеубойных тушек птицы?
9. Как производится снятие остатков оперения с тушек птицы?
10. Как производится полупотрошение тушек птицы?
11. Как производится потрошение тушек птицы?
12. Как производится зачистка и формовка тушек птицы?
13. С какой целью и как производится сортировка тушек птицы?
14. Как подготавливаются тушки птицы к реализации?
15. При каких параметрах происходит охлаждение тушек птицы для хранения и реализации?

16. При каких параметрах происходит замораживание тушек птицы для хранения и реализации?

Рекомендуемые темы рефератов

1. Современные технологии убой и обескровливания сельскохозяйственной птицы.
2. Полуавтоматические методы снятия оперения с крыльев водоплавающей птицы.
3. Различные технологические приемы удаления оперения с тушек сухопутной птицы.
4. Технология потрошения тушек птицы.
5. Технология полупотрошения тушек птицы.
6. Аппаратная технология отделения ног и голов с тушек птицы.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы.
8. Технология подготовки тушек птицы к реализации. Сортировка, маркировка.
9. Технология упаковывания тушек птицы. Маркировка тары.
10. Технология фасовки мяса птицы.
11. Обработка пухоперового сырья в цехах переработки птицы.
12. Технология термического охлаждения тушек птицы для хранения и реализации.

ТЕМА 3 ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ТУШЕК ПТИЦЫ

Вопросы по теме лекции

1. Разделка тушек птицы.
2. Механическая обвалка мяса птицы.
3. Подготовка готово продукта к реализации

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. На какие анатомические части производится разделка тушек птицы?
2. Как производится разделка тушек птицы на стационарных столах?
3. Как производится разделка тушек птицы на машинах?
4. Какие части тушек птицы используют для производства мяса птицы механической обвалки?
5. Как происходит производство мяса птицы механической обвалки?
6. Какие существуют режимы охлаждения анатомических частей тушки птицы для подготовки к реализации?
7. Какие существуют режимы замораживания анатомических частей тушки птицы для подготовки к реализации?
8. В течении какого времени и в условиях какой температуры рекомендуется использовать мясо птицы механической обвалки в производстве пищевой продукции?
9. При каких температуре рекомендуется хранить замороженное мясо птицы механической обвалки?

Рекомендуемые темы рефератов

1. Технология автоматизированной разделки тушек птицы на анатомические части.

2. Технология разделки тушек птицы на анатомические части на стационарных столах.
3. Технология механической обвалки тушек птицы.
4. Морфологический состав и пищевая ценность мяса птицы механической обвалки.
5. Технология подготовки разделанных тушек птицы к реализации.
6. технология фасования мяса птицы механической обвали. Параметры хранения и реализации.

ТЕМА 4 ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Вопросы по теме лекции

1. Полуфабрикаты натуральные.
2. Полуфабрикаты маринованные.
3. Полуфабрикаты рубленные и колбасы из мяса птицы.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. По каким признакам определяются натуральные полуфабрикаты из мяса птицы?
2. Какие существуют натуральные полуфабрикаты из мяса птицы?
3. Как характеризуется филе из мяса птицы?
4. Как характеризуются окорочка из мяса птицы?
5. Как характеризуется набор для бульона из мяса птицы?
6. Какие продукты первичной переработки тушек птицы используют на производство маринованных полуфабрикатов?
7. Какой ассортимент маринованной полуфабрикатной продукции из мяса птицы востребован потребителями и торговыми сетями?
8. Как используется мясо птицы для производства рубленой полуфабрикатной продукции?
9. Какие наиболее традиционные полуфабрикаты из мяса птицы вы знаете?
10. С какой целью используются продукты переработка птицы в колбасном производстве?

Рекомендуемые темы рефератов

1. Ассортимент и характеристика натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

2.Использование современных технологических приемов разлуки тушек птицы на натуральные полуфабрикаты.

3.Производство натуральных полуфабрикатов из мяса водоплавающей птицы.

4. Характеристика и технологический процесс производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы.

5.Технологические этапы производства наборов из субпродуктов птицы.

6. Использование продуктов переработки птицы в колбасном производстве.

ТЕМА 5 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПОБОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА

Вопросы по теме лекции

1. Сбор, обработка и хранение перо-пухового сырья.
2. Технология производства мясокостной муки с использованием отходов переработки птицы.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. С какой целью производится сбор и переработка перо-пухового сырья?
2. Как происходит сбор пухо-перового сырья?
3. Какие продукты переработки птицы используют для кормопроизводства?
4. Используют ли кровь птицы на пищевые цели?
5. Какие существуют способы тепловой обработкой побочных продуктов переработки птицы?

Рекомендуемые темы рефератов

1. Современные технологии сбора и хранения перо-пухового сырья.
2. Характеристика и обоснование использования побочных продуктов переработки птицы на производство кормов для животных.
3. Способы и режимы переработки побочных продуктов уоя птицы для производства сухих животных кормов.
4. Технология переработки сырья в вакуумных котлах с обезжириванием влажной шквары.
5. Ассортимент и характеристика продукции, вырабатываемой из птицеводческого сырья технического назначения.
6. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование пухо-перьевой продукции.

7. Упаковывание, маркирование, хранение и транспортирование кормовой муки.
8. Требование к качеству пух-перового сырья.
9. Требование к качеству кормовой муки с использованием побочных продуктов птицеводства.

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Характеристика сухопутной сельскохозяйственной птицы, классификация, видовые особенности.

2. Характеристика водоплавающей сельскохозяйственной птицы, классификация, видовые особенности.

3. Пищевая и биологическая ценность мяса цыплят-бройлеров.

4. Пищевая и биологическая ценность мяса индейки.

5. Нормативные требования к качественным характеристикам сухопутной птицы, оценка категории упитанности и возрастных показателей предубойной птицы.

6. Нормативные требования к качественным характеристикам водоплавающей птицы, оценка категории упитанности и возрастных показателей предубойной птицы

7. Оценка упитанности птицы для убоя. Технология предубойной выдержки птицы для убоя.

8. Общая технология убоя и первичной переработки сухопутной птицы.

9. Общая технология убоя и первичной переработки водоплавающей птицы.

10. Общие режимы убоя и обескровливания птицы.

11. Технологии термической обработки тушек сухопутной птицы и удаление оперения.

12. Технологии термической обработки тушек водоплавающей птицы и удаление оперения.

13. Технологические этапы и способы потрошения тушек птицы.

14. Технологические этапы и способы полупотрошения тушек птицы.

15. Технология аппаратного удаления голов с тушек птицы.

16. Технология аппаратного удаления ног с тушек птицы.
17. Технология и параметры охлаждения тушек птицы.
18. Технология и параметры замораживания тушек птицы.
19. Технология сортировки и маркировки тушек птицы.
20. Технология упаковывание и фасование тушек птицы.
21. Технология аппаратной разделки птицы на анатомические части.
22. Технология разделки птицы на стационарных столах на анатомические части.
23. Технлология и режимы упаковывания, охлаждения и маркировки анатомических частей птицы.
24. Технология производства фасованной птицы.
25. Ассортимент и технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
26. Ассортимент и технология производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.
27. Рациональное использование мяса птицы и продуктов переработки в технологии рубленых полуфабрикатов.
28. Рациональное использование мяса птицы и продуктов переработки в колбасном производстве.
29. Технология производства мяса птицы механической обвалки.
30. Технология сбора перо-пухового сырья.
31. Технология обработки перо-пухового сырья.
32. Характеристика непищевых отходов птицеперерабатывающего предприятия.
33. Ветеринарно- санитарные требования к сырью, полученному от переработки птицы для выработки кормов.

33. Технология тепловой обработки птицеводческого сырья для кормопроизводства.

34. Технология и режимы переработки птицеводческого сырья для кормопроизводства.

35. Технология консервирования и хранения продуктов переработки птицеводческого сырья.

36. Технологический процесс производства сухих кормов с использованием птицеводческого сырья.

37. Технология разделки тушек цыплят-бройлеров на машинах.

38. Технология производства полуфабрикатов «Цыплят табака».

39. Технология производства полуфабрикатов «Цыплята любительские».

40. Технология производства «Рубленые полуфабрикаты из цыплят-бройлеров».

41. Технология производства полуфабрикатов из мяса уток.

42. Технология производства полуфабрикатов из мяса индеек.

43. Технология производства панированных полуфабрикатов из мяса птицы.

44. Технология производства запечённых тушек птицы.

45. Технология производства копченых тушек цыплят-бройлеров.

46. Технология производства копченых тушек уток.

47. Качественные характеристики тушек цыплят бройлеров

48. Качественные характеристики тушек уток.

49. Качественные характеристики тушек индейки.

50. Качественные характеристики натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

51. Качественные характеристики маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.

52. Качественные характеристики кормой муки, произведенной из продуктов переработки птицеводства.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

1. Произвести расчет выхода остывшего мяса от переработки 3850 кг живой массы цыплят-бройлеров.
2. Произвести расчет выхода остывшего мяса от переработки 3900 кг живой массы уток.
3. Произвести расчет выхода остывшего мяса от переработки 2760 кг живой массы уток.
4. Произвести расчет выхода остывшего мяса от переработки 4180 кг живой массы гусей.
5. Произвести расчет выхода остывшего мяса от переработки 4375 кг живой массы индеек.
6. Произвести расчет выхода печени и сердца от переработки 2000 кг живой массы цыплят.
7. Произвести расчет выхода печени и сердца от переработки 2200 кг живой массы уток.
8. Произвести расчет выхода печени и сердца от переработки 2900 кг живой массы гусей.
9. Произвести расчет выхода печени и сердца от переработки 3160 кг живой массы индейки.
10. Произвести расчет выхода шеи без кожи от переработки 4360 кг живой массы цыплят.
11. Произвести расчет шеи без кожи от переработки 5180 кг живой массы уток.
12. Произвести расчет выхода шеи без кожи от переработки 4400 кг живой массы гусей.
13. Произвести расчет выхода голов без шеи от переработки 6280 кг живой массы цыплят.
14. Произвести расчет выхода голов без шеи от переработки 6430 кг живой массы гусей.
15. Произвести расчет выхода ног от переработки 6950 кг живой массы индеек.
16. Произвести расчет выхода пера от переработки 6890 кг живой массы кур.
17. Произвести расчет выхода пера от переработки

6125 кг живой массы уток.

18. Произвести расчет выхода пуха от переработки 3780 кг живой массы гусей.

19. Произвести расчет выхода крови от переработки 7150 кг живой массы цыплят.

20. Произвести расчет полиэтиленовой пленки толщиной 30 мкм для заворачивания мяса птицы массой 0,5 кг при упаковывании 3500 кг мяса птицы.

21. Произвести расчет полиэтиленовой пленки толщиной 30 мкм для заворачивания субпродуктов массой 1 кг при упаковывании 3000 кг субпродуктов.

22. Произвести расчет пленки для упаковывания 4000 кг тушек птицы в пакеты полиэтиленовые толщиной 35 мкм при расходе 3,93 кг на тонну продукции.

23. Произвести расчет выхода филе из белого и красного мяса, плеча куриного, набора для бульона от переработки 5300 кг цыплят бройлеров.

24. Произвести расчет выхода при механической обвалке спинно-лопаточной части тушек цыплят-бройлеров, массой 2760 кг.

25. Произвести расчет выхода филе из белого и красного мяса, мяса бескостного, набора для бульона при переработке 6250 кг тушки индейки.

Технология хранения, переработки и стандартизация сельскохозяйственной ПТИЦЫ

Методические рекомендации

Составители: **Патиева** Светлана Владимировна,
Патиева Александра Михайловна

Подписано в печать 29.07.2020 Формат 60×84 ¹/₁₆.
Усл. печ. л. – 1,2. Уч.-изд. л. – 0,95.

Кубанский государственный аграрный университет.
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13