

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет
им. М.М.Джамбулатова»
Аграрно-экономический техникум



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.04.02 «Технология жиловки мяса и субпродуктов»

**для специальности 19.02.12 «Технология продуктов
питания животного происхождения»**

Форма обучения: очная

Квалификация: техник-технолог

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Махачкала 2023

Методические рекомендации к практическим занятиям дисциплины разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденного 18 мая 2022 года приказом № 343 Министерства образования и науки Российской Федерации.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова» Аграрно-экономический техникум.

Методические рекомендации к практическим занятиям профессионального модуля разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова» Аграрно-экономический техникум.

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК общепрофессиональных и специальных дисциплин от 10 марта 2023 года протокол №7



Председатель ПЦК

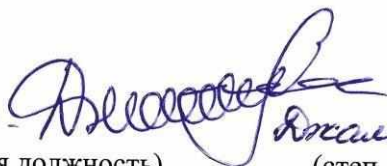
подпись

Бариев Ю.А.

Эксперт:

Капитан ветеринарной
станции Неклиновского рай-
она В. Малагазов
(место работы)

(занимаемая должность)



Джамалутдинов Ж.М.
(степ., инициалы, фамилия)



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.04.02 «Технология жиловки мяса и субпродуктов»

для специальности 19.02.12 «Технология продуктов
питания животного происхождения»

Тематический план практических занятий

п/п	Темы занятий	К-во часов
1.	Практическое занятие №1. 1. Ознакомление с правилами работы в лаборатории. 2. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности. 3. Отбор проб образцов мяса. 4. Определение pH мяса и субпродуктов	4
2.	Практическое занятие №2. 1. Изучение качества субпродуктов КРС 2. Изучение качества субпродуктов МРС 3. Изучение качества субпродуктов свиней	4
3.	Практическое занятие №3. 1. Технические требования, предъявляемые к субпродуктам	2
4.	Практическое занятие №4. 2. Оценка качества субпродуктов первой категории 3. Оценка качества субпродуктов второй категории	4
5.	Практическое занятие №5. Оценка качества мясокостных субпродуктов	2
6.	Практическое занятие №6. 1. Технические требования, предъявляемые к субпродуктам сельскохозяйственной птицы 2. Определение качества субпродуктов сельскохозяйственной птицы	4
7.	Практическое занятие №7. 1. Изучить технологию холодильной обработки мяса	2
8.	Практическое занятие №8. 1. Изучить схемы разделки говяжьих туш 2. Изучить схемы разделки телячьих туш 3. Изучить схемы разделки туш мелкого рогатого скота	4
9.	Практическое занятие № 9. 1. Обвалка говяжьих туш 2. Обвалка бараньих туш 3. Обвалка свиных туш	4
10	Практическое занятие № 10. 1. Сорт мяса.	4

	2. Основные правила жиловки мяса КРС 3. Жиловка мяса крупного рогатого скота.	
11.	Практическое занятие №11. 1. Характеристика жилованного мяса КРС для колбасного производства	4
12	Практическое занятие №12 1. Характеристика жилованного мяса МРС 2. Жиловка мясной обрезки МРС 3. Жиловка голов мелкого рогатого скота	4
13.	Практическое занятие №13 1. Характеристика жилованного мяса свиней для колбасного производства	4
14.	Практическое занятие №14. 1. Оценка качества жилованного мяса для колбасного и ветчинного производства	4
15.	Практическое занятие №15. 1. Жиловка мякотных субпродуктов первой категории 2. Жиловка мясокостных субпродуктов первой категории	4
16.	Практическое занятие №16. 1. Жиловка мякотных субпродуктов первой категории 2. Жиловка мясокостных субпродуктов первой категории	4
<i>Всего часов</i>		58

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология жиловки мяса и субпродуктов»

Тема 9. Технология обвалки мяса скота всех видов.	Содержание учебного материала	4
	<u>1.</u> Способы обвалки крупного рогатого скота <u>2.</u> Способы обвалки мелкого рогатого скота <u>3.</u> Способы обвалки свинины.	
Тема 10. Технология жиловки мяса КРС	Содержание учебного материала	4
	1. Оборудование для жиловки мяса 2. Расположение мышечной, жировой и соединительной тканей. 3. Приемы и способы жиловки мяса (по видам).	

Тема 11. Технология жиловки мяса для колбасного производства.	Содержание учебного материала	2
	1. Жилровка мяса КРС для производства крупнокусковых колбасных изделий. 2. Жилровка мяса для мелкоструктурного фарша для колбас	
	Самостоятельная работа №1 Жилровка мяса голов убойных животных	4
Тема 12. Технология жиловки мяса МРС	Содержание учебного материала	2
	1. Оборудование для жилровки мяса МРС 2. Жилровка мяса МРС	
Тема 13. Технология жиловки мяса свиней	Содержание учебного материала	
	1. Оборудование для жилровки мяса свиней 2. Жилровка мяса свиней	2
	Практическое занятие №13 1. Характеристика жилованного мяса свиней для колбасного производства	4
	Самостоятельная работа №2 Жилровка мясной обрезки свиней	2
Тема 14. Технология жиловки мяса свиней для колбасного производства и ветчинных изделий	Содержание учебного материала	
	1. Жилровка мяса свиней для различных видов колбас 2. Жилровка мяса свиней для ветчинных изделий	4
	Практическое занятие №14. 1. Оценка качества жилованного мяса для колбасного и ветчинного производства	4
	Самостоятельная работа №3 Способы жилровки мяса и субпродуктов	2
Тема 15. Технология жиловки субпродуктов первой категории	Содержание учебного материала	
	1. Технологическое оборудование для жилровки субпродуктов первой категории 2. Технология жилровки субпродуктов первой категории	4
	Практическое занятие №15. 1. Жилровка мякотных субпродуктов первой категории 2. Жилровка мясокостных субпродуктов первой категории	4
Тема 16. Технология жиловки субпродуктов второй категории	Содержание учебного материала	
	1. Технологическое оборудование для жилровки субпродуктов второй категории 2. Технология жилровки субпродуктов второй категории	4
	Самостоятельная работа №4 Особенности жилровки мясокостных субпродуктов первой и второй категорий	2

	Практическое занятие №16. 1. Жилровка мякотных субпродуктов первой категории 2. Жилровка мясокостных субпродуктов первой категории	4
--	---	---