

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

О. П. Чернега

**ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ**

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины
для обучающихся в бакалавриате по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2022

УДК 637.5 (075)

Рецензент

кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «КГТУ» О. В. Анистратова

Чернега, О. П.

Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для обучающихся в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О. П. Чернега. – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 34 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы» представлены учебно-методические материалы по освоению лекционного курса с учебными вопросами, вопросы для самоконтроля и подготовки к промежуточным аттестациям, библиографическим списком рекомендуемых источников.

Табл. 1, список лит. – 24 наименования.

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы» рассмотрено и рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала кафедрой технологии продуктов питания 20 мая 2022 г., протокол № 11

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы» рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 26 мая 2022 г., протокол № 6

УДК 637.5 (075)

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2022 г.
© Чернега О. П., 2022 г.

Оглавление

Введение	4
1 Методические рекомендации по изучению дисциплины. Общие положения	5
2 Методические рекомендации по освоению теоретической базы дисциплины.....	8
2.1 Седьмой семестр.....	8
2.2 Восьмой семестр	17
3 Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации... ..	26
3.1 Седьмой семестр.....	26
3.2 Восьмой семестр	27
4 Методические рекомендации по выполнению контрольной работы для обучающихся по заочной форме.....	28
Библиографический список.....	30
Приложение А (обязательное) Форма титульного листа контрольной работы.....	33

Введение

Дисциплина «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы» является дисциплиной основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, формирующей у обучающихся готовность к организации общественного питания, совершенствованию технологических процессов производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из мясного животных и птицы.

При реализации дисциплины «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы» организуется практическая подготовка путем проведения лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью освоения дисциплины «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы» является:

- формирование у обучающихся прочных знаний и умений в области технологии производства продукции из мясного сырья и птицы;
- приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами.

Обучающийся должен

Знать:

- научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы;
- режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии производства продукции из мяса и птицы.

Уметь:

- организовать и осуществлять технологический процесс производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы;
- организовать ресурсосберегающее производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы, обеспечить надежность технологических процессов, применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности.

Владеть:

- методами рационального использования сырьевых ресурсов, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из мяса и птицы, согласно действующей документации.

Для успешного освоения дисциплины «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы» в учебно-методическом пособии (УМП) по каждой теме приводится:

- краткое содержание занятия по ключевым вопросам;
- перечень ключевых понятий;
- перечень того, что должен знать и уметь обучающийся, успешно освоивший учебный материал занятия;
- вопросы для самоконтроля знаний;

- задание на самостоятельную работу;
- библиографический список рекомендуемых источников информации;
- вопросы для подготовки к промежуточной аттестации
- тематика контрольных работ для обучающихся по заочной форме

Дисциплины изучается в седьмом и восьмом семестрах, и по окончании каждого предусмотрена промежуточная аттестация (зачет, экзамен).

Для *заочной формы* обучения дается содержание установочного занятия (УЗ) и тематика контрольных работ.

Кроме того, для обучающихся по *заочной форме* предусмотрено выполнение и защита контрольной работы в седьмом семестре.

Обучающиеся по очной и заочной формам выполняют курсовой проект [10]. Тематика курсовых проектов разрабатывается на каждый учебный год утверждается заведующим кафедры.

Результативность усвоения обучающимися учебного материала обеспечивается системой текущего контроля, которая включает в себя устный и письменный опросы по вопросам для самоконтроля, коллоквиумы, защиту лабораторных работ и курсового проекта (КП), контрольной работы обучающимися по заочной форме.

В каждом семестре к промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, освоившие темы теоретического курса, выполнившие все практические работы и имеющие положительные оценки по всем видам текущего контроля в данном семестре.

1 Методические рекомендации по изучению дисциплины. Общие положения

Глубокое усвоение дисциплины предполагает активную и систематическую работу обучающихся. Поэтому основными методами изучения дисциплины «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы» самостоятельная работа обучающихся с учебной и научной литературой, периодическими изданиями, нормативными актами, рекомендуемых учебной программой, настоящим УМП и преподавателем, а также аудиторные занятия – лекции и лабораторные работы.

В лекциях освещаются основные положения дисциплины, раскрываются наиболее сложные теоретические вопросы. План и содержание лекций определяются преподавателем.

Тематический план лекционных занятий (ЛЗ) представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Объем (трудоемкость освоения) и структура ЛЗ

Номер темы	Содержание лекционного занятия	Кол-во часов ЛЗ	
		очная форма	заочная форма
1	Птица, дичь, кролики: классификация и пищевая ценность мяса	2	1
2	Обработка птицы на птицеперерабатывающих предприятиях	2	1
3	Организация централизованного производства полуфабрикатов из птицы	2	1
4	Организация централизованного производства кулинарных изделий и блюд из птицы	2	1
5	Организация централизованного производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы	2	1
6	Обработка кролика, производство полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса кролика	2	1
7	Продукция охоты и ее первичная обработка	2	-
8	Технологическая характеристика мясного сырья и его экспертиза	2	1
9	Первичная переработка мясных туш (полутуш) убойного скота	2	2
10	Ассортимент и производство полуфабрикатов (п/ф) из мяса и субпродуктов	2	1
11	Тепловая кулинарная обработка мяса и субпродуктов	2	2
12	Холодильная обработка мяса и мясных полуфабрикатов	2	2
13	Установочное занятие	-	2
Итого		24	16

В ходе лабораторных занятий закрепляются и проверяются знания и умения по освоению соответствующих разделов дисциплины, приобретаются и совершенствуются практические навыки определения качества сырья, материалов и тары, применяемых при обработке сырья животного происхождения.

Обучающийся должен плодотворно работать на лекциях, лабораторных занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность. В начале лекции необходимо уяснить цель, которую преподаватель ставит перед собой и обучающимися, задачи, которые будут решаться в процессе освоения лекционного материала.

Важно внимательно слушать, отмечать наиболее существенную информацию и кратко ее конспектировать; сравнивать то, что услышано на

лекции с прочитанным и усвоенным ранее материалом, укладывая новую информацию в собственную, уже имеющуюся, систему знаний. По ходу лекции необходимо подчеркивать новые термины, определения.

Если преподаватель приглашает обучающихся к дискуссии, то необходимо принять в ней активное участие. Если на лекции обучающийся не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции задать эти вопросы преподавателю или на консультационных занятиях.

При выполнении всех видов самостоятельных работ обучающийся обращается к информационным потокам из разных источников на разнообразных носителях: бумажных, электронных и др.

В информационную базу сырьевой базы мясной отрасли входят: учебная, учебно-методическая, научная литература, периодические издания, защищенные результаты интеллектуальной деятельности, действующие на территории РФ нормативно-правовые акты.

В УМП указаны рекомендуемые источники информации. Этот перечень далеко не исчерпывающий. Помощь в подборе необходимых источников информации обучающемуся окажет преподаватель на аудиторных занятиях, в часы консультационных занятий.

Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий регулируются широкой нормативной-правовой базой. В нее входят действующие национальные (законы, подзаконные акты – приказы, распоряжения, государственные стандарты, санитарно-эпидемиологические нормы и правила, методические указания и другие руководящие документы министерств и ведомств) и межгосударственные акты (Евразийского экономического союза и др.)

При работе с электронными правовыми информационными базами такими, как «Консультант Плюс», «Гарант», «Росстандарт» и т. п., обучающемуся необходимо знать, когда обновлялась база. На основании этого определяется пригодность ее использования в качестве источника информации на момент обращения.

Нормативно-правовые акты на бумажных носителях выходят отдельными печатными изданиями, которые по мере накопления в них изменений и дополнений переиздаются. В таком же порядке обновляется учебная и учебно-методическая литература. При пользовании ими обучающийся должен помнить о приоритете более поздних изданий над ранее изданными.

Для достижения качественного результата в самостоятельной работе обучающемуся необходимо использовать, как можно более широкий информационный спектр.

2 Методические рекомендации по освоению теоретической базы дисциплины

2.1 Седьмой семестр

Тема 1. Птица, дичь, кролики: классификация и пищевая ценность мяса

На предприятия общественного питания (ОП) поступает мясо сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, а также кроликов. Общее количество сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика в удельном весе мясопродуктов, перерабатываемых предприятиями общественного питания, составляет 12 %.

На предприятиях ОП сельскохозяйственная птица, пернатая дичь и кролик используются для приготовления самых разнообразных блюд (первых, вторых, холодных блюд и закусок).

Ключевые вопросы темы:

1. 1 Классификация птицы, дичи, кроликов по разным признакам
 - 1.1 Птица
 - 1.2 Кролики
 - 1.3 Дичь
2. Пороки мяса птицы и кроликов
3. Пищевая ценность мяса птицы, дичи и кролика
4. Факторы, влияющие на пищевую ценность мяса птицы, дичи и кроликов

Ключевые понятия:

Птица, сельскохозяйственная птица, птица для убоя, виды сельскохозяйственной птицы, мясо птицы, мясо молодой птицы, мясо взрослой птицы, полупотрошенная птица, потрошенная птица, сорта мяса птицы, пороки мяса птицы, пищевая ценность мяса птицы, кролики, кролики мясных пород, сорта мяса кроликов, пороки мяса кроликов, пищевая ценность мяса кроликов, пернатая дичь, боровая дичь, горная дичь, степная дичь, болотная дичь, заготовка пернатой дичи, качество мяса пернатой дичи.

По теме данного занятия необходимо знать:

- действующую нормативную базу, которой регулируются правовые отношения в области производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса птицы, дичи и кроликов;
- классификацию птицы, дичи и кроликов по различным признакам;
- требования к качеству и безопасности мяса птицы, дичи, кроликов;
- химический состав и энергетическую ценность мяса птицы, дичи, кроликов и факторы, влияющие на их пищевую ценность

Библиографический список

1. **Гущин, В. В.** Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В. В. Гущин, Б. В. Кулишев, И. И. Маковеев, Н. С. Митрофанов. – Москва: Колос, 2002. – 200 с. – Текст: непосредственный.

2. **Митрофанов, Н. С.** Технология продуктов из мяса птицы / Н. С. Митрофанов. – Москва: Колос, 2011. – 325 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие виды классификации сельскохозяйственной птицы Вы знаете?
2. Что понимается под мясом птицы?
3. По каким основаниям подразделяют мясо птицы?
4. Какова пищевая ценность мяса птицы?
5. На какие виды делятся кролики по хозяйственному назначению?
6. Какова пищевая ценность мяса кроликов?
7. Чем отличается мясо пернатой дичи от мяса сельскохозяйственной птицы?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 2. Обработка птицы на птицеперерабатывающих предприятиях

Сырьем птицеперерабатывающей промышленности являются сухопутные и водоплавающие сельскохозяйственные птицы: куры, индейки, цесарки, утки и гуси.

В настоящее время на птицеперерабатывающих предприятиях птицу перерабатывают на поточно-механизированных и автоматизированных линиях.

Птицу обрабатывают на подвесных конвейерах, где выполняют ручные, механизированные и автоматизированные операции. На линиях предусмотрены места для работы ветеринарно-санитарных экспертов.

Ключевые вопросы темы:

1. Структурно-технологическая схема обработки птицы
2. Основные технологические операции, их назначение, режимы
3. Холодильная обработка

Ключевые понятия:

Сырье птицеперерабатывающей промышленности, продукты первичной обработки птицы, технологический процесс обработки птицы, доставка птицы к месту обработки, навешивание птицы на конвейер первичной обработки, электрооглушение птицы, убой и обескровливание птицы, шпарка тушек птицы и удаление оперения. отрезание ног птицы, потрошение, полупотрошение тушек

птицы, охлаждение, маркировка тушек птицы, упаковывание тушек птицы, холодильная обработка мяса птицы.

По теме данного занятия необходимо знать:

- технологическую схему обработки птицы: технологические операции, их назначение и режимы;

Библиографический список

1. **Митрофанов, Н. С.** Технология продуктов из мяса птицы / Н. С. Митрофанов. – Москва: Колос, 2011. – 325 с. – Текст: непосредственный.
2. **Сэме, Р. А.** Переработка мяса птицы / под ред. Алана Р. Сэмса / пер. с англ. под науч. ред. В. В. Гущина. – Санкт-Петербург: Профессия, 2007. – 432 с.

Вопросы для самоконтроля:

1. Перечислите основные операции технологической схемы обработки птицы
2. Охарактеризуйте режимы основных технологических операций обработки птицы на птицеперерабатывающих предприятиях
3. В чем заключается холодильная обработка мяса птицы?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 3. Организация централизованного производства полуфабрикатов из птицы

Обработка птицы очень трудоемка, поэтому экономически выгодно проводить ее централизованно. Это позволяет также более рационально использовать получаемые при разделке пищевые отходы: перетапливать внутренний жир, комплектовать наборы для рагу и студней и т. д. При централизованном производстве можно механизировать трудоемкие операции.

Централизованное производство полуфабрикатов из кур, обработку субпродуктов осуществляют птицебельевые цехи. Из кур, цыплят, индеек, уток изготавливают разнообразные полуфабрикаты.

Ключевые вопросы темы:

1. Ассортимент полуфабрикатов из птицы.
2. Технологическая схема производства полуфабрикатов из птицы.
3. Особенности производства отдельных видов полуфабрикатов.

Ключевые понятия:

Птицебельевый цех, организация производства полуфабрикатов в птицебельевых цехах, полуфабрикаты из мяса птицы, ассортимент

полуфабрикатов из мяса птицы, классификация полуфабрикатов из птицы по виду мяса, классификация полуфабрикатов из птицы зависимости от технологии изготовления, натуральные полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты; куриные филе, окорочок, котлеты из филе кур; утиная грудка; бедро тушки индейки, голень от тушки индейки; набор для бульона, набор для студня и рагу.

По теме данного занятия необходимо знать:

- ассортимент и особенности производства полуфабрикатов из птицы;
- схему разделки птицы.

Библиографический список

1. **Гущин, В. В.** Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В. В. Гущин, Б. В. Кулишев, И. И. Маковеев, Н. С. Митрофанов. – Москва: Колос, 2002. – 200 с. – Текст: непосредственный.

2. **Митрофанов, Н. С.** Технология продуктов из мяса птицы / Н. С. Митрофанов. – Москва: Колос, 2011. – 325 с. – Текст: непосредственный.

3. **Прянишников, В. В.** Производство полуфабрикатов из мяса птицы по современным технологиям / В. В. Прянишников, П. Микляшевски, Й. Тонауэр, А.В Ильятков // Все о мясе. – 2007. – № 1. – С. 14–15. – Текст: непосредственный.

4. Переработка мяса птицы / под ред. Алана Р. Сэмса / пер. с англ. под науч. ред. В. В. Гущина. – Санкт-Петербург: Профессия, 2007. – 432 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для самоконтроля:

1. Где осуществляется централизованное производство полуфабрикатов из кур, обработка субпродуктов?

2. Назовите ассортимент полуфабрикатов из мяса кур.

4. Назовите ассортимент полуфабрикатов из мяса индеек.

5. Назовите ассортимент полуфабрикатов из мяса уток.

6. Назовите ассортимент полуфабрикатов из мяса гусей.

7. Какие виды полуфабрикатов из мяса птицы Вы знаете?

8. Назовите основные структурные элементы производства полуфабрикатов из мяса птицы.

9. Назовите основные структурные элементы производства полуфабрикатов из мяса птицы.

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 4. Организация централизованного производства кулинарных изделий и блюд из птицы

К кулинарным изделиям относят продукты, изготовленные по технологии, близкой к технологии приготовления пищи в домашних условиях. В последние годы производство кулинарных изделий значительно возросло, особенно в торговой сети. Выработка кулинарных изделий в промышленных условиях более эффективна, чем в торговой сети и даже в домашних условиях. Промышленное производство данного вида продукции развивается очень быстрыми темпами.

Ключевые вопросы темы:

1. Кулинарные изделия и блюда из птицы: профессиональная терминология, классификация, ассортимент.
2. Особенности производства быстрозамороженных, копченых, запеченных и других видов кулинарных изделий из птицы.
3. Особенности технологии приготовления блюд из птицы.

Ключевые понятия:

Кулинарные продукты мяса птицы, кулинарные из пищевых субпродуктов птицы, кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности из мяса (субпродуктов) птицы, кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы, сорт кулинарного продукта, кусковые кулинарные продукты, рубленые кулинарные продукты, вареное кулинарное изделие из мяса (пищевых субпродуктов) птицы, жареное кулинарное изделие из мяса (пищевых субпродуктов) птицы, запеченное кулинарное изделие из мяса птицы, кулинарная продукция экстра, кулинарная продукция высшего сорта, кулинарная продукция первого сорта; блюдо, блюдо из птицы, ассортимент блюд из птицы, блюда из отварной и припущенной птицы, блюда из запеченной птицы.

По теме данного занятия необходимо знать:

- профессиональную терминологию в области производства кулинарных изделий и блюд из птицы
- классификацию кулинарных изделий и блюд из птицы по различным основаниям
- ассортимент и особенности производства кулинарных изделий и блюд из птицы;

Библиографический список

1. **Митрофанов, Н. С.** Технология продуктов из мяса птицы / Н. С. Митрофанов. – Москва: Колос, 2011. – 325 с. – Текст: непосредственный.
2. **Рогов, И. А.** Технология мяса и мясных продуктов: учеб. / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – Москва: КолосС, 2009 – Кн. 1. Общая технология мяса. – 565 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для самоконтроля:

1. Что понимают под «кулинарные продукты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы»?
2. Что понимают под «кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности из мяса (субпродуктов) птицы»?
3. Что понимают под «кулинарное изделие из мяса (субпродуктов) птицы»?
4. В зависимости от чего кулинарные продукты из мяса птицы подразделяют на сорта?
5. Какие виды кулинарных продуктов из мяса птицы выделяют в зависимости от технологии обработки?
6. Дайте понятие: «блюдо из птицы».
7. Каковы особенности производства быстрозамороженных, копченых, запеченных блюд из птицы?
8. Какие блюда из птицы входят в основной ассортиментный ряд?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 5. Организация централизованного производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы

Производства полуфабрикатов, кулинарных изделия и блюд из субпродуктов птицы не стоит на месте.

Субпродукты птицы пользуются широким спросом у населения. Можно даже говорить о том, что многие из них переместились в разряд деликатесных, что видно и по цене их реализации на рынке и по все более расширяющемуся ассортименту, составу блюд и изделий.

Ключевые вопросы темы:

1. Обработка субпродуктов. Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов птицы.
2. Ассортимент кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы.
3. Особенности производства отдельных видов кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы.

Ключевые понятия:

Субпродукты птицы, ассортимент изделий кулинарных из пищевых субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек: вид, подвид, сорт; изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов уток, гусей; ассортимент блюд из субпродуктов птицы: салаты, закуски, первые блюда.

По теме данного занятия необходимо знать:

- ассортимент и особенности производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы.

Библиографический список

1. **Гущин, В. В.** Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В. В. Гущин, Б. В. Кулишев, И. И. Маковеев, Н. С. Митрофанов. – Москва: Колос, 2002. – 200 с. – Текст: непосредственный.
2. **Полтри, М. С.** Процесс потрошения и сбора субпродуктов на самом высоком уровне / М. С. Полтри // Птица и птицепродукты – 2011. – № 4. – С. 29–30. – Текст: непосредственный.
3. **Фурс, И. Н.** Технология производства продукции общественного питания / И. Н. Фурс. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для самоконтроля:

1. К субпродуктам птицы относятся...?
2. Субпродукты потрошения тушки птицы это...?
3. Субпродукты разделки тушки птицы это ...?
4. Чем и как регламентируются соотношения составных частей наборов из субпродуктов кур, уток, гусей и индеек?
5. Назовите виды и подвиды кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы
6. Что вы знаете об ассортименте блюд из субпродуктов птицы?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка, доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 6. Обработка кролика, производство полуфабрикатов и приготовление блюд из мяса кролика

Кролиководство перспективная и рентабельная отрасль. Как говорил известный юморист: «Кролики – это не только ценный мех, но много, много килограммов ценного мяса». К этому можно добавить – диетического и вкусного.

Ассортимент пищевой продукции из этого мясного сырья широк и разработаны технологии.

Но пока Россия занимает одно из последних мест в мире по производству крольчатины.

Ключевые вопросы темы:

1. Технология обработки кролика:
 - 1.1 Структурная технологическая схема обработки кролика.

1.2 Основные технологические операции, их назначение, режимы.

1.3 Первичная обработка шкурок.

2. Ассортимент полуфабрикатов и блюд из кролика, особенности приготовления.

Ключевые понятия:

Технология обработки мяса кролика: оглушение, убой и обескровливание, отделение передних ног и ушей, забеловка и сьемка шкурок, нутровка тушек, отделение задних ног и головы, зачистка и формовка тушек, сортировка, маркировка и упаковывание; сроки годности мяса кроликов; ассортимент полуфабрикатов из мяса кроликов, ассортимент блюд из кролика.

По теме данного занятия необходимо знать:

- как при организации производства полуфабрикатов и блюд из мяса кроликов применить полученные знания с учетом оптимального использования и сбережения ресурсов.

Библиографический список

1. **Винникова, Л. Г.** Технология мяса и мясных продуктов: учебник / Л. Г. Винникова. – Киев: Фирма «Инкос», 2006 – 600 с. – Текст: непосредственный.

2. **Ключникова, О. В.** Функциональные продукты на основе мяса кролика / О. В. Ключникова, Н. П. Кожевникова, В. С. Слободяник, И. А. Сухарева, А. В. Соколов // Успехи современного естествознания. – 2012. – №6. – С.134. – Текст: непосредственный.

3. Технология производства продукции общественного питания: Конспект лекций / А. Ю. Просеков. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности., 2003. – 80 с. – Текст: непосредственный.

4. **Тимошенко, Н. В.** Технология хранения, переработки и стандартизации мяса и мясных продуктов: учебник / Н. В. Тимошенко, А. М. Патиева. – Краснодар: КубАУ. – 2011. – 615 с. – Текст: непосредственный.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л. Е. Голунова. – Профи-информ, 2005. – Текст: непосредственный

6. **Фурс, И. Н.** Технология производства продукции общественного питания: учеб. пособие / И. Н. Фурс. – Минск: Новое знание, 2002. – 779 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите основные операции технологии обработки кролика
2. Какие сроки годности мяса кроликов рекомендуются в зависимости от режимов хранения?
3. Какие требования предъявляются к качеству, безопасности и срокам хранения мяса кролика?

4. По виду тепловой обработки блюда из кролика классифицируются на ...?

Задание на самостоятельную работу

Доработать текст лекции, изучить рекомендованные библиографические источники, ответить на контрольные вопросы.

Тема 7. Продукция охоты и ее первичная обработка

Мясо пернатой дичи очень привлекательно, как пищевой продукт. Оно отличается высоким содержанием белка и экстрактивных веществ, богато неорганическими солями железа, стимулирующими кроветворение, и служит источником витаминов.

Сто пятьдесят видов пернатой дичи являются в России промысловыми и пригодными для кулинарной обработки и приготовления блюд.

Ключевые вопросы темы:

1. Виды пернатой дичи, классификация, характеристика, требования к качеству.
2. Особенности добычи, первичная обработка и подготовка мяса дичи к кулинарной обработке.
3. Безопасность употребления в пищу мяса пернатой дичи.
4. Способы приготовления блюд из пернатой дичи.

Ключевые понятия:

Пернатая дичь, боровая (лесная) дичь, горная дичь, степная дичь, болотная дичь, водоплавающая дичь, крупная пернатая дичь, мелкая пернатая дичь; добыча пернатой дичи, промысловая добыча дичи, обработка дичи, полуфабрикаты из дичи, сохранность мяса промысловых птиц, безопасность мяса промысловых птиц; люда из пернатой дичи, варка дичи, тушение дичи, жаренье дичи, запекание дичи, копчение дичи.

По теме данного занятия необходимо знать:

- видовой состав пернатой дичи;
- классификацию пернатой дичи по различным основаниям;
- требования к качеству и безопасности мяса пернатой дичи;
- первичную обработку мяса пернатой дичи;
- подготовку мяса пернатой дичи к кулинарной обработке;
- способы приготовления блюд из мяса пернатой дичи.

Библиографический список

1. **Митрофанов, Н. С.** Технология продуктов из мяса птицы / Н. С. Митрофанов. – Москва: Колос, 2011. – 325 с. – Текст: непосредственный.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л. Е. Голунова. – Профи-информ, 2005.

3. Устименко, Л. И. Морфологический и химический состав боровой и водоплавающей дичи / Л. И. Устименко // Сб. науч. трудов МВА. – 1973. – Т. 68. – С.139–143. – Текст: непосредственный.

4. Устименко, Л. И. Мясо рябчика / Л. И. Устименко // Охота и охотничье хозяйство. – 1973. – № 10. – С. 20–21. – Текст: непосредственный.

5. Устименко, Л. И. Мясо тетерева / Л. И. Устименко // Охота и охотничье хозяйство. – 1973. – № 9. – С. 14–15. – Текст: непосредственный.

6. Устименко, Л. И. Содержание макро- и микроэлементов в мышечной ткани диких промысловых пернатых / Л. И. Устименко // Сб. науч. трудов МВА. – 1973. – Т. 68. – С.143–146. – Текст: непосредственный.

7. Шапкина, Л. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой птицы: автореф. дис. ... кандидата ветеринарных наук: 16.00.06 / Шапкина Людмила Павловна / РАСХН ВНИИ ветеринарной санитарии, гигиены, экологии. – Москва, 2003. – 24 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите видовой состав пернатой дичи.
2. По каким основаниям классифицируют пернатую дичь?
3. Каковы особенности промысла пернатой дичи?
4. Из каких операций состоит обработка пернатой дичи?
5. Почему субпродукты пернатой дичи в пищу не используются?
6. Какие полуфабрикаты можно изготовить из пернатой дичи?
7. Каковы требования к безопасности мяса пернатой дичи?
8. Как обеспечивается должное качество мяса пернатой дичи?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

2.2 Восьмой семестр

Тема 8. Технологическая характеристика мясного сырья и его экспертиза

Мясо здоровых убойных животных – ценнейший и безопасный пищевой продукт для производства мясных полуфабрикатов и кулинарной продукции. В качестве традиционного сырья используют крупный (КРС) и мелкий рогатый скот (МРС), свиней, лошадей и др. Скот перерабатывают с соблюдением Правил ветеринарно-санитарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

Ключевые вопросы темы:

1. Морфологическое строение мяса, химический состав мяса и пищевая ценность.

2. Виды убойного скота.
3. Классификация мяса и субпродуктов.
4. Маркировка мяса.

Ключевые понятия:

Породы крупного рогатого скота, породы свиней, породы мелкого рогатого скота; мясо, мясо: говядина, свинина, баранина, козлятина, конина, лосятина, буйволятина и кроличье мясо; мясо: парное, остывшее, охлажденное, переохлажденное, подмороженное, мороженое и размороженное; скот для убоя: масса, упитанность; мясная туша; мышечная ткань, соединительная ткань, жировая ткань, костная ткань, хрящевая ткань; пищевые вещества мяса; ветеринарное свидетельство, ветеринарное клеймо товароведческая маркировка мясных туш.

По теме данного занятия необходимо знать:

- виды убойного скота;
- понятие и морфологическое строение мяса;
- химический состав и пищевую ценность мяса;
- классификацию мяса и субпродуктов;
- виды и порядок маркировки мяса.

Библиографический список

1. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие / Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев, Р. Э. Хабибуллин [и др.]; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 170 с. [Электронный ресурс]. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258869> (дата обращения: 18.12.2020). – Текст : электронный.

2. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд / И. А. Рогов [и др.]. – Москва: Колос, 1997. – 336 с. – Текст: непосредственный.

3. **Семенов, Б. Н.** Технология производства продукции из животного сырья: учеб. пособие / Б. Н. Семенов, А. М. Ершов, Н. Н. Рулев. – Мурманск: МГТУ, 1999. – Ч. 1. Производство охлажденной продукции. – 94 с. – Текст: непосредственный.

4. Современные технологии переработки мясного сырья: учеб. пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 152 с. [Электронный ресурс]. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428107> (дата обращения: 29.04.2022). – Текст: электронный.

5. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учеб. / В. И. Манжесов [и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 536 с. – Текст: непосредственный.

6. **Титова, И. М.** Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 – Технология продуктов обществ. питания и направления 260100 – Технология продуктов питания / И. М. Титова, Н. А. Притыкина; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2009. – 194 с. – Текст: непосредственный.

7. Учебные материалы по курсу «Технология переработки продуктов животноводства» / сост. А. А. Лисенков. – Москва: Изд-во МСХА, 2004. – 71 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для самоконтроля:

1. Что входит в понятие «мясо»?
2. Каков состав мускулатуры тела животных?
3. Какие виды тканей есть в составе мяса животных?
4. Что входит в основную группу основных пищевых веществ мяса?
5. Какие убойные животные относятся мясным породам?
6. Какие известны классификации мяса убойных животных?
7. Без каких сопроводительных документов нельзя принимать мясо?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 9. Первичная переработка мясных туш (полутуш) убойного скота

Во всем мире уделяют большое внимание разделке туш. В каждой стране существуют свои схемы разделки. Разработанные стандарты и национальные схемы разделки туш отличаются друг от друга и от действующих российских. Анализируя схемы торговой разделки туш в зарубежных странах, можно констатировать, что наряду с отличиями, обусловленными национальными особенностями и традициями потребления мяса, имеются общие принципы, положенные в основу схем разделки.

Ключевые вопросы темы:

1. Разделка туш (полутуш) мяса на отрубы для розничной торговли, предприятий общественного питания (ОП) и промышленной переработки:

1.1 Общие принципы схем разделки туш (полутуш), действующая нормативная база.

1.2 Разделка свиных туш.

1.3 Разделка говяжьих туш.

1.4 Разделка бараньих туш.

2. Фасованное мясо.

Ключевые понятия:

Мясная туша, полутуша, отруб, костный отруб, отруб на кости; схема разделки свиных, говяжьих, бараньих туш, полутуш; фасованное мясо.

По теме данного занятия необходимо знать:

- схему разделки на отрубы свиных, говяжьих, бараньих туш

Библиографический список

1. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие / Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев, Р. Э. Хабибуллин [и др.]; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 170 с. [Электронный ресурс]. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258869> (дата обращения: 29.04.2022). – Текст: электронный.

2. **Серпунина, Л. Т.** Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов: учеб. пособие / Л. Т. Серпунина, О. П. Чернега; ФГБОУ ВПО «КГТУ». – Калининград: КГТУ, 2012. – 136 с. – Текст: непосредственный.

3. Современные технологии переработки мясного сырья: учеб. пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 152 с. [Электронный ресурс]. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428107> (дата обращения: 29.04.2022). – Текст: электронный.

4. Технология производства продукции из животного сырья: учеб. пособие / Б. Н. Семенов [и др.]; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2001. – 323 с. – Текст: непосредственный.

5. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учеб. / В. И. Манжесов [и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 536 с. – Текст: непосредственный.

6. Учебные материалы по курсу «Технология переработки продуктов животноводства» / сост. А. А. Лисенков. – Москва: Изд-во МСХА, 2004. – 71 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие принципы положены в основу схем разделки мясных туш и полутуш?

2. Какими нормативными актами регулируется разделка свинины на отрубы?

3. Какими нормативными актами регулируется разделка говядины на отрубы?

4. Какими нормативными актами регулируется разделка баранины и козлятины на отрубы?

5. Каков видовой состав отрубов при разделке свинины?

6. Каков видовой состав отрубов при разделке говядины?

7. Каков видовой состав отрубов при разделке баранины?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 10. Ассортимент и производство полуфабрикатов из мяса и субпродуктов

Современное производство полуфабрикатов из мяса и субпродуктов базируется на технологиях, которые постоянно развиваются. Расширяется и ассортиментный ряд полуфабрикатов.

Ключевые вопросы темы:

1. Ассортимент крупнокусковых, порционных, порционных панированных, мелкокусковых и рубленых п/ф. Субпродукты:
 - 1.1 Ассортимент крупнокусковых п/ф.
 - 1.2 Ассортимент порционных п/ф.
 - 1.3 Ассортимент мелкокусковых п/ф.
 - 1.4 Ассортимент рубленых п/ф.
 - 1.5 Субпродукты.
2. Технология производства крупнокусковых п/ф.
3. Технология производства порционных и мелкокусковых п/ф.
4. Технология производства рубленых п/ф.

Ключевые понятия:

Мясные полуфабрикаты, крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины и козлятины; порционные полуфабрикаты из говядины, из свинины, из баранины; мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины и козлятины; рубленые полуфабрикаты, натуральные рубленые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты с наполнителем; пищевые субпродукты, пищевая ценность субпродуктов, субпродукты I категории, субпродукты II категории; изготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов

По теме данного занятия необходимо знать:

- ассортимент и технологию производства п/ф из мяса;
- ассортимент и технологию производства п/ф из субпродуктов.

Библиографический список

1. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие / Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев, Р. Э. Хабибуллин и др.; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 170 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258869> (дата обращения: 18.12.2020). – Текст: электронный.

2. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд / И. А. Рогов [и др.]. – Москва: Колос, 1997. – 336 с. – Текст: непосредственный.

3. Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 152 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428107> (дата обращения: 29.04.2022). – Текст: электронный.

4. Технология производства продукции из животного сырья: учеб. пособие / Б. Н. Семенов [и др.]; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2001. – 323 с.

5. **Титова, И. М.** Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 – Технология продуктов обществ. питания и направления 260100 – Технология продуктов питания / И. М. Титова, Н. А. Притыкина; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2009. – 194 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для самоконтроля:

1. Дайте характеристику ассортименту по виду мясных полуфабрикатов для говядины, свинины, баранины и козлятины.

2. Дайте характеристику ассортименту рубленых полуфабрикатов.

3. Каков состав ассортимента субпродуктов?

4. Раскройте содержание основных операций производства крупнокусковых п/ф.

3. Раскройте содержание основных операций порционных и мелкокусковых п/ф.

4. Раскройте содержание основных операций производства рубленых п/ф.

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 11. Тепловая кулинарная обработка мяса и субпродуктов

Классификация кулинарной продукции из мяса и мясо продуктов основана на способах их тепловой обработки: варке, припускании, тушении, жарке, запекании. Продукцию подразделяют на блюда и горячие закуски.

Ключевые вопросы темы:

1. Отварное мясо и мясные продукты.

2. Тушеное мясо и мясопродукты.

3. Жареное мясо и мясопродукты.

4. Запеченное мясо и мясопродукты.

5. Мясо и субпродукты жареные порционными и мелкими кусками.

6. Изменения, происходящие в мясе и компонентах блюда при тепловой обработке.

7. Требования к качеству мясных блюд. Условия и сроки хранения.

Ключевые понятия:

Тепловая обработка: варка, блюда из отварного мяса, припускание; варка мясных рубленых полуфабрикатов; тушение, блюда из тушеного мяса, блюда из тушеного рубленого мяса; жарка, способы жарки, мясные жареные блюда, панирование мясных полуфабрикатов; запекание, мясные запеченные блюда; изменения в мясе и компонентах блюда при тепловой обработке; показатели качества мясных блюд.

По теме данного занятия необходимо знать:

- виды и способы тепловой обработки мяса и мясных продуктов, основной ассортимент кулинарной продукции из такого сырья;

- об изменениях, происходящих в мясе и компонентах блюда при тепловой обработке;

- требования к качеству мясных блюд, подвергнутых тепловой обработке, условия и сроки их хранения

Библиографический список

1. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие / Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев, Р. Э. Хабибуллин и др.; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 170 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258869> (дата обращения: 18.12.2020). – Текст: электронный.

2. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд / И. А. Рогов [и др.]. – Москва: Колос, 1997. – 336 с. – Текст: непосредственный.

3. Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 152 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428107> (дата обращения: 29.04.2022). – Текст: электронный.

4. Технология производства продукции из животного сырья: учеб. пособие / Б. Н. Семенов [и др.]; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2001. – 323 с.

5. **Титова, И. М.** Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 – Технология продуктов обществ. питания и направления 260100 – Технология продуктов питания / И. М. Титова, Н. А. Притыкина; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2009. – 194 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие виды тепловой обработки мяса и субпродуктов применяются?
2. Какие блюда можно приготовить из отварного мяса и субпродуктов?
3. Какие блюда можно приготовить из жареного мяса и субпродуктов?
4. Какие блюда можно приготовить из тушеного мяса и субпродуктов?
5. Какие блюда можно приготовить из запеченного мяса и субпродуктов?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 12. Холодильная обработка мяса и мясных полуфабрикатов

Консервирование холодом – лучший способ консервирования продуктов. Применение искусственного холода, совершенствование технических средств и методов холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов способствуют снижению потерь, сохранению их биологической и пищевой ценности.

В оптовой и розничной торговле с помощью искусственного холода хранится и реализуется значительное количество мяса и мясопродуктов.

Ключевые вопросы темы:

1. Охлаждение мяса.
2. Подмораживание мяса.
3. Замораживание мяса.
4. Размораживание мяса.
5. Способы увеличения продолжительности хранения мяса и мясопродуктов.

Ключевые понятия:

Холодильная обработка мяса и мясных полуфабрикатов, охлаждение подмораживание, замораживание мяса и мясных полуфабрикатов; льдообразование; криоскопическая температура, отепление, размораживание; хранение охлажденного мяса и мясных полуфабрикатов, хранение замороженного мяса и мясных полуфабрикатов

По теме данного занятия необходимо знать:

- виды холодильной обработки мяса и мясопродуктов;
- технологические режимы холодильной обработки: охлаждения, подмораживания, замораживания, размораживания мяса;
- изменения, происходящие в мясе и мясопродуктах, подвергнутых холодильной обработке и последующем хранении;
- сроки хранения мяса и мясопродуктов и способы их увеличения

Библиографический список

1. Общая технология мясной отрасли: учебное пособие / Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев, Р. Э. Хабибуллин и др.; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 170 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258869> (дата обращения: 18.12.2020). – Текст: электронный.
2. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд / И. А. Рогов [и др.]. – Москва: Колос, 1997. – 336 с. – Текст: непосредственный.
3. Семенов, Б. Н. Технология производства продукции из животного сырья: учеб. пособие / Б. Н. Семенов, А. М. Ершов, Н. Н. Рулев. – Мурманск: МГТУ, 1999. – Ч. 1. Производство охлажденной продукции. – 94 с. – Текст: непосредственный.
4. Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 152 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428107> (дата обращения: 29.04.2022). – Текст: электронный.
5. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учеб. / В. И. Манжесов [и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 536 с. – Текст: непосредственный.
6. Титова, И. М. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 – Технология продуктов обществ. питания и направления 260100 – Технология продуктов питания / И. М. Титова, Н. А. Притыкина; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2009. – 194 с. – Текст: непосредственный.

Вопросы для самоконтроля:

1. Каковы основные достоинства холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов при низких температурах, как метода консервирования?
2. Что понимается под процессами охлаждения, подмораживания, замораживания мяса и мясопродуктов?
3. Какие продукты считаются замороженными?
4. При какой температуре в центре продукта достигается эффект замораживания?
5. Чем замороженный продукт отличается от охлажденного?
5. Какая температура называется криоскопической?
6. В чем заключается процесс отепления?
7. В чем заключается процесс размораживания?

Задание на самостоятельную работу

Изучить рекомендованные источники из библиографического списка и доработать текст лекции, ответить на контрольные вопросы.

Тема 16. Установочное занятие для обучающихся по заочной форме

Установочное занятие проводится по основным вопросам выполнения и защиты курсового проекта.

3 Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

3.1 Седьмой семестр

1. Птица: классификация и пищевая ценность мяса.
2. Кролики: классификация и пищевая ценность мяса.
3. Дичь: классификация и пищевая ценность мяса.
4. Факторы, влияющие на пищевую ценность мяса птицы, дичи и кроликов. Пороки мяса птицы и кроликов.
5. Технология первичной обработка птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
6. Холодильная обработка птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
7. Ассортимент полуфабрикатов из птицы и кролика.
8. Технологическая производства полуфабрикатов из птицы.
9. Кулинарные изделия и блюда из птицы: профессиональная терминология, классификация, ассортимент.
10. Особенности производства быстрозамороженных, копченых, запеченных и других видов кулинарных изделий из птицы.
11. Особенности технологии приготовления блюд из птицы.
12. Обработка субпродуктов. Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов птицы.
13. Ассортимент кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы.
14. Особенности производства отдельных видов кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы.
15. Технология обработки кролика.
16. Ассортимент полуфабрикатов и блюд из кролика, особенности приготовления.
17. Продукция охоты и ее первичная обработка.

3.2 Восьмой семестр

1. Технологическая схема производства порционных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, говядины. Современные технологии порционных полуфабрикатов (шприцевание сырря, маринады).
2. Технологическая схема производства мелкокусковых мякотных и мясокостных полуфабрикатов, ассортимент изделий, упаковка продукции.
3. Ассортимент замороженных полуфабрикатов. Технологическая схема производства пельменей. Порядок приготовления теста, нормируемые показатели теста. Требования к качеству готовой продукции. Направление использования дефектной продукции.
4. Технологическая схема производства котлет, в том числе с белковыми добавками. Порядок подготовки белковых добавок. Требования к качеству готовой продукции. Направления использования дефектной продукции.
5. Технологическая схема производства мясорастительных котлет. Порядок подготовки растительных компонентов. Роль производства мясорастительных котлет с технологической и питательной точек зрения.
6. Современные способы упаковки натуральных полуфабрикатов, преимущества новых технологий.
7. Технологическая схема производства быстрозамороженных мясных блюд с гарниром/соусом.
8. Технология приготовления быстрозамороженных изделий из теста.
9. Технологическая схема производства фасованного мяса. Ассортимент готовой продукции и требования к качеству.
10. Структурная технологическая схема обработки птицы.
11. Технологическая характеристика с/х птицы, значение в питании блюд из птицы.
12. Ассортимент полуфабрикатов из с/х птицы и их кулинарное использование.
13. Обработка и использование пищевых отходов с/х птицы.
14. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.
15. Тепловая обработка птицы, дичи и кролика: виды, способы и режимы.
16. Приготовление котлетной массы и рубленых полуфабрикатов из нее.
17. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из отварной и припущенной птицы.
18. Приготовление кнельной массы и рубленых полуфабрикатов из нее.
19. Требования к качеству блюд из отварной и припущенной птицы, условия и сроки хранения.
20. Технологическая характеристика дичи, значение в питании блюд из дичи.
21. Общие приемы жаренья птицы, дичи и кролика.
22. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из жареной птицы.
23. Технологическая характеристика кролика, значение в питании блюд из кролика.
24. Ассортимент блюд из жареной птицы, дичи и кролика.
25. Предварительная обработка дичи.

26. Изменения мышечной ткани при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
27. Предварительная обработка кроликов.
28. Формирование характеристик готовой продукции при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
29. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, условия хранения и сроки реализации.
30. Блюда из тушеной и запеченной птицы. Требования к качеству блюд из тушеной и запеченной птицы, условия и сроки хранения.
31. Виды формовки (заправки) тушек с/х птицы перед тепловой обработкой.
32. Требования к качеству блюд из жареной птицы, условия и сроки хранения.
33. Виды формовки (заправки) тушек дичи перед тепловой обработкой.
34. Общие приемы варки и припускания птицы, дичи и кролика.
35. Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы.
36. Ассортимент блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика.
37. Предварительная обработка птицы.
38. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из тушеной и запеченной птицы.

4 Методические рекомендации по выполнению контрольной работы для обучающихся по заочной форме

Обучающиеся по заочной форме выполняют и защищают контрольную работу в седьмом семестре. Для контрольной работы выбирают один вопрос по желанию из перечня, приведенного ниже.

Перечень вопросов по контрольной работе:

1. Птица: классификация и пищевая ценность мяса.
2. Кролики: классификация и пищевая ценность мяса.
3. Дичь: классификация и пищевая ценность мяса.
4. Факторы, влияющие на пищевую ценность мяса птицы, дичи и кроликов. Пороки мяса птицы и кроликов.
5. Технология первичной обработка птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
6. Холодильная обработка птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
7. Ассортимент полуфабрикатов из птицы и кролика.
8. Технологическая производства полуфабрикатов из птицы.
9. Кулинарные изделия и блюда из птицы: профессиональная терминология, классификация, ассортимент.
10. Особенности производства быстрозамороженных, копченых, запеченных и других видов кулинарных изделий из птицы.
11. Особенности технологии приготовления блюд из птицы.

12. Обработка субпродуктов. Ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов птицы.
13. Ассортимент кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы.
14. Особенности производства отдельных видов кулинарных изделий и блюд из субпродуктов птицы.
15. Технология обработки кролика.
16. Ассортимент полуфабрикатов и блюд из кролика, особенности приготовления.
17. Продукция охоты и ее первичная обработка.

Оформление теоретической части контрольной работы должно соответствовать, требованиям, предъявляемым к данному виду работ, в том числе к титульному листу (приложение А) и содержательной части, включающей введение, заключение, пункты плана, раскрывающие тему контрольной работы, но не более трех, а также библиографию. Контрольная работа представляется на стандартных пронумерованных листах форма А4, текст, которой набран в текстовом редакторе Microsoft Word шрифтом 13 (12) Times New Roman через 1,5 интервала с выравниванием по ширине, и распечатан на одной стороне листа. Поля сверху, снизу, справа – 2 см, слева – 3 см. Рекомендуется подзаголовками обозначать все разделы контрольной работы от введения до библиографии, выделяя их жирным шрифтом и отделяя от последующего текста пустой строкой.

Объем контрольной работы не должен превышать 12 листов формата А4.

В библиографическом списке приводятся использованные в контрольной работе источники – литературные и иные. К таковым могут быть отнесены учебники и учебные пособия, научные издания, периодические издания, нормативные акты, защищенные результаты интеллектуальной деятельности, фото- видео материалы и т. д и т.п. Список источников можно формировать по мере использования в тексте контрольной работы либо в алфавитном порядке. Оформление библиографического списка должно соответствовать ГОСТу Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Обучающиеся по заочной форме не выполнившие и не защитившие контрольную работу к промежуточной аттестации не допускаются.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

Библиографический список

1. ГОСТ Р 7.0.100-2018 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200161674> (дата обращения: 28.04.2022). – Текст: электронный.
2. **Винникова, Л. Г.** Технология мяса и мясных продуктов: учебник / Л. Г. Винникова. – Киев: Фирма «Инкос», 2006 – 600 с. – Текст: непосредственный.
3. **Гуринович, Г. В.** Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 302 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600229> (дата обращения: 18.12.2020). – Текст: электронный.
4. **Гущин, В. В.** Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В. В. Гущин, Б. В. Кулишев, И. И. Маковеев, Н. С. Митрофанов. – Москва: Колос, 2002. – 200 с. – Текст: непосредственный.
5. **Ключникова, О. В.** Функциональные продукты на основе мяса кролика / О. В. Ключникова, Н. П. Кожевникова, В. С. Слободяник, И. А. Сухарева, А. В. Соколов // Успехи современного естествознания. – 2012. – № 6. – С. 134. – Текст: непосредственный.
6. **Мезенова, О. Я.** Технология и качество продуктов питания на основе сырья животного происхождения: учеб. пособие по дисц. «Технология продуктов питания с задан. составом и свойствами на основе сырья живот. Происхождения» для студентов специальности 240902.65 – Пищ. биотехнология и «Технология продуктов из сырья живот. Происхождения» для студентов направления 240700.62 – Биотехнология / О. Я. Мезенова, Л. С. Байдалинова, Н. С. Сергеев; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2012. – 257 с. – Текст: непосредственный.
7. **Митрофанов, Н. С.** Технология продуктов из мяса птицы / Н. С. Митрофанов. – Москва: Колос, 2011. – 325 с. – Текст: непосредственный.
8. **Общая технология мясной отрасли: учебное пособие / Г. О. Ежкова, В. Я. Пономарев, Р. Э. Хабибуллин и др.;** Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 170 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258869> (дата обращения: 18.12.2020). – Текст: электронный.
9. **Полтри, М. С.** Процесс потрошения и сбора субпродуктов на самом высоком уровне / М. С. Полтри // Птица и птицепродукты. – 2011. – № 4. – С. 29–30. – Текст: непосредственный.
10. **Притыкина, Н. А.** Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции: учеб.-методич. пособие по выполнению курсового проекта для обучающихся в бакалавриате по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Н. А. Притыкина. – Текст: электронный //

ЭИОС Институт агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «КГТУ». – Калининград, 2022. – 34 с.

11. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд / И. А. Рогов [и др.]. – Москва: Колос, 1997. – 336 с. – Текст: непосредственный.

12. Рабочая программа элективного модуля «Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий» основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания: сайт/ ФГБОУ ВО «КГТУ». – URL: https://www.klgtu.ru/upload/education/opb/opvo/bak/op/op_rpd/ppiki.pdf (дата обращения: 28.04.2022). – Текст: электронный.

13. **Рогов, И. А.** Технология мяса и мясных продуктов: учеб. / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – Москва: КолосС, 2009 – Кн. 1. Общая технология мяса. – 565 с. – Текст: непосредственный

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. Л. Е. Голунова. – Профи-информ, 2005. – Текст: непосредственный.

15. **Серпунина, Л. Т.** Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов: учеб. пособие / Л. Т. Серпунина, О. П. Чернега; ФГБОУ ВПО «КГТУ». – Калининград: КГТУ, 2012. – 136 с. – Текст: непосредственный.

16. Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин; Министерство образования и науки России, Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 152 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428107> (дата обращения: 18.12.2020). – Текст: электронный.

17. **Сэме, Р. А.** Переработка мяса птицы / под ред. Алана Р. Сэмса / пер. с англ. под науч. ред. В.В. Гущина. – Санкт-Петербург: Профессия, 2007. – 432 с. – Текст: непосредственный.

18. Технология производства продукции из животного сырья: учеб. пособие / Б. Н. Семенов [и др.]; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2001. – 323 с. – Текст: непосредственный.

19. Технология производства продукции общественного питания: Конспект лекций / А. Ю. Просеков. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2003. – 80 с. – Текст: непосредственный.

20. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учеб. / В. И. Манжесов [и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 536 с. – Текст: непосредственный.

21. **Тимошенко, Н. В.** Технология хранения, переработки и стандартизации мяса и мясных продуктов: учебник / Н. В. Тимошенко, А. М. Патиева. – Краснодар: КубАУ. – 2011. – 615 с. – Текст: непосредственный.

22. **Титова, И. М.** Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 – Технология продуктов обществ. питания и направления 260100 – Технология продуктов питания / И. М. Титова, Н. А. Притыкина; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2009. – 194 с. – Текст: непосредственный.

23. **Фурс, И. Н.** Технология производства продукции общественного питания: учеб. пособие / И. Н. Фурс. – Минск: Новое знание, 2002. – 779 с. –URL: <https://nashaucheba.ru/v46704/?cc=1&page=30> (дата обращения: 28.04.2022). – Текст: электронный.

24. **Шапкина, Л. П.** Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой птицы: специальность 16.00.06 «Ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза: дис. ... канд. вет. наук / Шапкина Людмила Павловна; РАСХН ВНИИ ветеринарной санитарии, гигиены и экологии. – Москва, 2003. – URL: <https://medical-diss.com/veterinariya/veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza-myasa-pernatoy-dichi>(дата обращения: 28.04.2022). – Текст: электронный.

Приложение А (обязательное)

Форма титульного листа контрольной работы

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт агроинженерии и пищевых систем
Кафедра технологии продуктов питания

Контрольная работа
допущена к защите:
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа
защищена:
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Контрольная работа № _____

по дисциплине

«Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы»
НА ТЕМУ « _____ »

Шифр студента _____

Вариант № _____

Работу выполнил:
студент гр. _____
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__ г.

Калининград - 20__

Локальный электрон

одический материал

Ольга Павловна Чернега

ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 2,9. Печ. л. 2,1

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1