



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, Р.Х. Баймишев, Е.С. Быков

# ТЕХНОЛОГИЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Методические указания

Кинель  
ИБЦ Самарского ГАУ  
2022

УДК 637.5(07)  
ББК 36.92р  
Р64

*Рекомендовано учебно-методическим советом Самарского ГАУ*

**Романова, Т. Н.**

**Р 64**      Технология колбасных изделий : методические указания / Т.Н. Романова, Р.Х. Баймишев Е.С. Быков. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2022. – 64 с.

В методических указаниях, представлена тематика, содержание и методика проведения лабораторных занятий, указаны вопросы для подготовки к экзамену, приведен перечень рекомендуемой литературы по дисциплине «Технология колбасных изделий».

Данное издание предназначено для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Может быть полезно обучающимся по направлениям подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, а так же всем специалистам, работающим в системе производства продукции животноводства и перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса.

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2022  
© Романова Т.Н., Баймишев Р.Х.,  
Быков Е.С., 2022

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические указания по изучению дисциплины «Технология колбасных изделий» 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 лабораторных занятий, рекомендуемую литературу, вопросы для подготовки к экзамену.

Данное издание будут способствовать формированию у учащихся части профессиональных компетенций: способности к организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения и способности к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.