



Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации

Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Самарский государственный
аграрный университет»

О. К. Неманова , Д. Ш. Кашина , Е. С. Быков

Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Кинель
ИБЦ Самарского ГАУ
2024

УДК 637 (07)
ББК 36.920.1
Н-50

Рекомендовано учебно-методическим советом Самарского ГАУ

Неманова, О. К.

Н-50 Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов : методические указания / О. К. Неманова, Д. Ш. Кашина, Е. С. Быков. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2024. – 104 с.

Методические указания предназначены для обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения». В издании представлена тематика и методика проведения практических занятий, указаны вопросы для подготовки к экзамену, приведен перечень рекомендуемой литературы по дисциплине «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов».

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2024
© Неманова О. К. 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	5
Методика проведения практических занятий.....	6
Практическое занятие 1. Термины и определения, применяемые в мясной промышленности (часть 1)	7
Практическое занятие 2. Термины и определения, применяемые в мясной промышленности (часть 2)	11
Практическое занятие 3. Оформление документов при приёме скота, свиней, птиц и кроликов.....	15
Практическое занятие 4. Порядок и способы расчета со сдатчиками. Способы расчета со сдатчиками по количеству и качеству мяса.....	20
Практическое занятие 5. Определение упитанности крупного и мелкого рогатого скота.....	27
Практическое занятие 6. Определение упитанности свиней и лошадей.....	33
Практическое занятие 7. Определение упитанности кроликов и птиц.....	37
Практическое занятие 8. Изучение конвейерной и поточно-механизированной линий. Составление схем движения.....	41
Практическое занятие 9. Обескровливание. Последовательность этапов. Критерий полноты обескровливания.....	50
Практическое занятие 10. Работа с ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».....	55
Практическое занятие 11. Работа с ГОСТ 31777-2012 «Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия».....	62
Практическое занятие 12. Работа с ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в туша и полутушах. Технические условия».....	67