

Содержание практических работ

СОДЕРЖАНИЕ И ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ			
№ п/п	Наименование тем	Содержание	Вид контроля
1	2	3	4
1	2 Определение качества туш, определение видовой принадлежности мяса	Методика определения качества туш и видовой принадлежности мяса	Письменно
2	3 Контрольный убой и сортовая разрубка туш различных животных, определение свежести мяса и мяса больных животных	Приемы сортовой разрубки туш животных. Методика определения свежести мяса	Письменно
3	4 Проект мясного цеха малой мощности	Проектирование мясного цеха малой мощности	Письменно
Итого			3

Литература:

Основная литература:

1. Молоко, молочные продукты и молочные консервы. – М.: Госстандарт, 2000г.
2. Рогов И.А. “Технология мяса и мясопродуктов” – М.: Агропромиздат, 2001г.
3. Смагулов А.К., Лисенков А.А. “Технология переработки продуктов животноводства”- учебное пособие Алматы, 1998г.

Дополнительная литература:

1. Мясо и мясопродукты – М.: Агропромиздат, 2003г.
2. Стандарты на рыбу и рыбопродукты – М.:Госстандарт, 1996г.