

Інструкційна картка
для проведення практичного заняття з навчальної практики
“Технологія переробки продукції тваринництва”.

Спеціальність: 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

Тема заняття: “Технологія забою і первинна обробка сільськогосподарських тварин і птиці”.

Мета заняття: вивчити метод електрооглушення великої рогатої худоби на підприємстві, роботу апаратів для оглушення великої рогатої худоби і свиней. Ознайомитися з технологічною схемою забою худоби і розробки туш, послідовністю операцій із забіловки туш, роботою установки для знімання шкур, технікою видалення внутрішніх органів, органів, розпилюванням, зачисткою туш.

Робоче місце: лабораторія переробки продукції тваринництва.

Тривалість заняття: 6 год

Матеріально-технічне забезпечення робочого місця: інструкційні картки, устаткування для проведення операцій по забою і первинній переробці сільськогосподарських тварин і птиці.

Використана література

1. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів - К.: - Вища освіта, 2006р.
2. Якобчук О.М., Хоменко В.І. і інші Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва - К.: - ТОВ «Біопром», 2005р.
- 3.

Вступний інструктаж і правила техніки безпеки при виконанні роботи.

1. Дотримуватись правил техніки безпеки і гігієни при вивченні технологічних процесів забою і первинної переробки сільськогосподарських тварин і птиці.

Зміст і послідовність виконання завдань і поточний інструктаж:

Завдання 1: вивчити на підприємстві метод оглушення великої рогатої худоби та свиней і записати в робочий зошит його послідовність.

Завдання 2: вивчити на підприємстві послідовність операцій із знекровленням і збором крові, забіловки туш. Записати в робочий зошит технологічну схему забою худоби.

Завдання 3: вивчити на підприємстві техніку видалення внутрішніх органів, розпилювання, зачистку туш.

Завдання 4: вивчити категорії вгодованості тварин, причини погіршення товарного вигляду туш і зниження виходу м'яса:

а) описати категорії вгодованості великої рогатої худоби;

б) описати категорії вгодованості свиней:

- свині I категорії;

- свині II категорії;

- свині III категорії;

- свині IV категорії;

- свині V категорії

Назвати причини погіршення товарного вигляду туш і зниження виходу м'яса.

Контрольні запитання для студентів.

1. Охарактеризувати категорії вгодованості великої рогатої худоби.
2. Категорії вгодованості свиней.
3. Назвати послідовність забою великої рогатої худоби.
4. Назвати послідовність забою свиней.
5. Причини погіршення товарного вигляду туш великої рогатої худоби.
6. Причини погіршення товарного туш свиней.

Завдання додому:

Повторити тему: Технологія забою і первинна переробка сільськогосподарських тварин».

Після виконання завдань студент повинен: зробити висновки з відповідним аналізом по кожному завданню.

Знати:

1. Методи електрооглушення великої рогатої худоби.
2. Методи електрооглушення свиней.
3. Назвати інші методи забою тварин.

Вміти:

1. Визначати категорії вгодованості м'яса великої рогатої худоби.
2. Визначити категорії вгодованості свиней.
3. Послідовно провести операції із забіловки тварин.

Інструкційна картка складена _____

Розглянуто на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін і рекомендовано до затвердження

Протокол № _____ від _____ 20__ р.

Голова комісії _____ П.С. Мазурок