

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Для виконання лабораторно - практичної роботи № 3

З навчальної дисципліни:

«Технології в галузях тваринництва»

Для студентів: спеціальності 5.09010102

«Організація і технологія ведення фермерського господарства»

Тема заняття : Технологія виробництва яловичини

Мета: Вивчити особливості технологічного процесу виробництва яловичини

ЗАВДАННЯ

1. Охарактеризувати харчові якості яловичини та прижиттєву м'ясну продуктивність ВРХ.
2. Охарактеризувати хімічний склад яловичини.
3. Дайте визначення слідуючим термінам: забійна маса; забійний вихід;
4. Особливості технології виробництва яловичини на промисловій основі.
5. Охарактеризувати 4 групи технологій по виробництву яловичини.
6. Описати групи тварин згідно з якими проводиться їх закупівля та забій.
7. Охарактеризувати процес забою тварин.
8. Опишіть сортовий розруб туші.
9. Вкажіть субпродукти.
10. Висновок.

Після виконання студент повинен знати:

- забійна маса; забійний вихід;
- процес забою тварин
- харчові якості яловичини та м'ясну продуктивність ВРХ.

Після виконання студент повинен уміти:

- Розпізнавати сортовий розруб туші

ВикладачТ. М. Стегній