

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЛАСТНОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДАНКОВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

КУРСОВАЯ РАБОТА

по междисциплинарному курсу МДК.03.01.

**ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И РЕАЛИЗАЦИИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

на тему: Технологические процессы в производстве мяса птицы

Выполнил: Денисов Н.В.

Группа: МСХ (З) -19-ТУ

Руководитель: Анохина С.А.

Данков 2022

Актуальность темы: мясо птицы является самым доступным продуктом питания мясной промышленности. Поэтому очень важно применять самые модернизированные технологии производства, хранения и переработки этого незаменимого продукта питания для населения нашей страны.

Цель работы: изучить технологические этапы производства мяса птицы.

Глава 1. ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСА КАК ПРОДУКТА ПИТАНИЯ.

1.1. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы

1.2. Характеристика мясных пород птицы

1.3. Способы содержания птицы

1.4. Типы технологий выращивания и откорма птицы

1.5. Предубойное содержание птицы

ГЛАВА 2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА ПТИЦЫ.

2.1. Убой животных и первичная переработка мяса

2.2. Разделка туши птицы

2.3. Технологические операции при производстве мяса птицы

2.3. Учет и оценка мясной продуктивности птицы

2.4. Расчетная часть

2.5. Маркировка и клеймение мяса птицы

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Птицеводство России - крупная специализированная отрасль. Она одной из первых отраслей животноводства выходит из глубокого кризиса, в котором оказался весь аграрно-промышленный комплекс нашей страны после 1990 года. Производство продуктов птицеводства, начиная с 2000г., постоянно возрастает.

Ускорению развития промышленного птицеводства способствует быстрая окупаемость и высокая эффективность отрасли. Этому содействует ряд внутренних и внешних факторов: завоз и использование птицы высокопродуктивных зарубежных и отечественных кроссов, совершенствование и применение прогрессивной ресурсосберегающей технологии, приобретение и установка в производственных птицеводческих помещениях новейшего оборудования.

Сама технология производства мяса птицы - это сложный процесс, включающий в себя большое количество этапов: откорм, убой, первичную обработку, разделку тушки, оценку мясной продуктивности, маркировку и клеймение тушки.

Каждый из этапов включает огромное количество операций, процессов происходящих с тушкой. На каждом этапе птица подвергается определенному воздействию, поэтому должен осуществляться полный контроль при производстве, от правильности их проведения будет зависеть качество дальнейшей продукции. Несоблюдение определенных стандартов при откорме, убое, разделке птицы, повлечет за собой дальнейшую выбраковку и как следствие потеря средств.

В данной курсовой работе была изучена технология производства мяса птицы.

Были выполнены следующие задачи: изучен химический состав и питательная ценность мяса птицы, проанализированы основные характеристики мясных пород птиц, способы их выращивания, откорма и содержания, изучены технологические операции при убое и первичной обработке тушки сельскохозяйственной птицы, выяснены технологические операции применяющие при производстве мяса птицы, ее разделке, изучен процесс учета, оценки мясной продуктивности туши птицы, процесс маркировки и клеймения туши птицы, определена масса нетто цыплят - бройлеров массой брутто 200кг, определено количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей подоперационных 1 категории.