

Задания для студентов, обучающихся по индивидуальному образовательному маршруту в группе ЗТ. МДК.02.03.«Технология первичной переработки продукции животноводства» 5-6семестр

Темы для рефератов

Наименование раздела	Темы рефератов
1.Технология молока и молочных продуктов	Химический состав молока. Физические и биохимические свойства молока.
	Факторы, влияющие на свойства и состав молока. Пороки молока.
	Принципы действия сепараторов. Типы сепараторов.
	Первичная переработка молока: очистка, охлаждение, пастеризация, хранение.
	Пороки молока и меры по предупреждению.
	Факторы, влияющие на свойства и состав молока.
	Технология пастеризованного и стерилизованного молока и сливок.
	Кисломолочные продукты. Классификация, пищевая ценность, лечебно-диетические свойства.
	Технология производства сметаны, изготовление жидких диетических кисломолочных продуктов.
	Сливочное масло. Классификация. Основы технологии производства: сортирование, пастеризация, охлаждение, созревание сливок.
	Сыры. Классификация, требования к качеству молока для производства сыра.
	Процесс созревания сыра и факторы, влияющие на созревание.
2. Технология первичной переработки мяса и мясопродуктов	Транспортировка убойных животных в пункт убоя.
	Предубойное содержание животных и его значение.
	Предубойный ветеринарный осмотр. Болезни и другие состояния животных, не допускаемых к убою.
	Порядок приема и сдачи скота и птицы для убоя по живой массе и упитанности.
	Убой КРС и первичная обработка туш. Разделка туш.
	Убой свиней и первичная обработка туш. Разделка туш.
	Убой птицы первичная обработка тушек птиц.
	Химический состав мяса и его видовая принадлежность.
	Факторы, влияющие на качество мяса.
	Технология первичной переработки диких животных (лось, кабан, олень, косуля) и использование полученной от них продукции.
	Перспективы использования продукции коневодства, кролиководства, нутриеводства, птицеводства в мясной промышленности.
	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя. Методы исследования мяса животных после убоя.

	Современные способы и принципы консервирования мяса (низкая температура, способы получения холода, ледяное и льдосоляное охлаждение и др.).
	Технология производства различных видов колбас.
3. Субпродукты, их классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.	Технологические процессы производства пищевых животных жиров.
	Требования к качеству пищевых и кормовых животных жиров.
	Сбор, методы консервирования и оценка качества кишечного сырья.
	Сбор, консервирование и переработка крови на пищевые, кормовые и медицинские цели.
	Сбор, первичная обработка, консервирование и использование эндокринного сырья.
4. Переработка побочных продуктов убоя.	Строение шерстного волокна. Признаки и свойства шерсти.
	Дефекты шерсти и пути повышения её качества.
	Первичная обработка шкур.
	Пороки овчин, сортировка овчин. Виды овчин и их свойства.
	Технология обработки и консервирования кожевенного сырья.
5. Технология первичной переработки продуктов рыбоводства.	Технология и оборудование при переработке рыбы и рыбопродуктов.
	Технология соленой, маринованной, вяленой, сушеной и копченой рыбной продукции.
	Технология производства рыбных консервов и пресервов.
	Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов.
	Производство охлажденной и мороженой рыбы. Безопасность рыбных продуктов.

По каждому разделу должен быть сдан 1 реферат (всего 5 рефератов) на любую, выбранную вами, тему из раздела.

Общие требования к тексту:

- Максимальный объем страниц – 20.
- Размеры полей: правое – 10 мм, левое – 30 мм, а нижнее и верхнее по 20 мм.
- Страницы нумеруются исключительно арабскими цифрами по центру. На титульном листе номер страницы не ставится, но учитывается.
- Шрифт текста – TimesNewRoman.
- Размер шрифта – 12-14.
- Межстрочный интервал – 1,5, кроме титульной страницы.
- Пишется реферат на листе А4 исключительно на одной стороне листа.
- Таблицы, формулы и диаграммы вставляются только в том случае, если они действительно раскрывают тему и до максимума помогают сократить реферат.
- Приложения могут быть в том случае, если таблицы не поместились на лист А4.

Согласно ГОСТу, в обязательном порядке реферат включает в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список литературы.