

Задания для студентов, обучающихся по индивидуальному
образовательному маршруту в группе ЗТ-15, 4 курс

МДК.03.01. Технологии хранения, транспортировки и реализации
продукции животноводства.

Темы рефератов 5 семестр:

1. Определение упитанности животных, сдаваемых на убой. Категории упитанности.
2. Порядок и условия сдачи и приема скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия.
3. Технология первичной переработки убойных животных и птицы.
4. Организация и методика послеубойной ветеринарно- санитарной экспертизы туш и органов.
5. Товароведение мяса. Определение упитанности туш.
6. Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов. Формы и размеры клейм и штампов для маркировки мяса.
7. Разделка говядины, телятины, свинины, баранины и козлятины на отруба и сорта: для розничной торговли, для производства колбас, продуктов из мяса, фасованного мяса, крупнокусковых полуфабрикатов.

Темы рефератов 6 семестр:

1. Методы исследования мяса. Определение свежести мяса и видовой принадлежности.
2. Ветеринарно- санитарный контроль колбасного производства.
3. Технология первичной обработки побочных продуктов убоя.
4. Переработка субпродуктов.
5. Кожевенное сырье. Сортировка, пороки.
6. Транспортировка продуктов животноводства.