

УДК 637(07)
ББК 36.92/.95я73
Т 38

Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой дисциплины, рассмотрены и рекомендованы к изданию редакционно-издательским советом ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, протокол № 3 от 15.09.2020 г.

Рецензент:

Е. М. Кислякова – доктор сельскохозяйственных наук, профессор, заведующий кафедрой кормления и разведения сельскохозяйственных животных ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

Составители:

Г. Ю. Березкина – доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

Е. В. Хардина – кандидат с.-х. наук, доцент кафедры технологии переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

Т 38 **Технология** хранения и переработки продукции животноводства: методические указания / Сост. Г. Ю. Березкина, Е. В. Хардина. – Ижевск: ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2020. – 44 с.

В методических указаниях даются общие рекомендации по выполнению курсовой работы, представлена ее структура и содержание, описана методика выполнения тематических разделов работы, рекомендованы темы и примерный план.

Методические указания предназначены для студентов направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профили подготовки: «Технология производства и переработки продукции растениеводства», «Технология производства и переработки продукции животноводства», квалификация (степень) выпускника – бакалавр, форма обучения очная, заочная.

УДК 637(07)
ББК 36.92/.95я73

© ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2020
© Березкина Г. Ю., Хардина Е. В.,
сост., 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
2. СОДЕРЖАНИЕ И ВЫБОР ТЕМЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ . . .	7
3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ЧАСТЕЙ И ОБЪЕМ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	9
3.1 Материал и методика проведения исследований	11
3.2 Технология производства продукта, который анализируется.	12
3.3 Результаты собственных исследований	14
4. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЛАН ПОДГОТОВКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	25
Тема 1. «Влияние технологических свойств свинины на качество готовой продукции в условиях мясоперерабатывающего предприятия (на примере грудинка «Восточная»)	25
Тема 2. «Изучение технологии переработки говядины и производства мясных баночных консервов в АО «ЕМКК» Елабужского района»	26
Тема 3. «Технология производства и анализ качества мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке пельменей «Крестьянские» разных производителей Удмуртской Республики».	26
Тема 4. Разработка технологии производства йогурта с шиповником.	27
Тема 5. Технология производства творога и оценка его качества.	28
Тема 6. Технология первичной обработки молока в СПК «Свобода» Увинского района Удмуртской Республики и оценка качества молока	29
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	30
6. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	31