

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 14.07.2026 14:24:58

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРИМОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
Институт землеустройства и агротехнологий

Технология переработки и хранения продукции животноводства

Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Электронное издание

Уссурийск 2025

УДК 636 : 637 (076)

Т 38

Технология переработки и хранения продукции животноводства: методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Н.В. Кияшко, Н.В. Васильева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА.- Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ, 2025. – 21 с. Режим доступа: [www. de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

Методические указания составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой дисциплины «Технология переработки и хранения продукции животноводства».

Приведены темы, планы и рекомендации для выполнения курсовой работы.

Предназначены для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рецензент: Т.Л. Кудрявцева, ст.преподаватель ИСиАТ

Издается по решению методического совета ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ

© Кияшко Н.В., 2025

© Васильева Н.В., 2025

© ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

	ПРЕДИСЛОВИЕ	4
1	ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ	5
2	ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
3	ПРИМЕР ВЫПОЛНЕНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ВОПРОСОВ	12
3.1	Содержание	12
3.2	Введение	12
3.3	Характеристика продукта	13
3.4	Требование к сырью, используемому для производства	13
3.5	Санитария и гигиена на предприятии	13
3.6	Технология производства	13
3.7	Технохимический контроль производства	14
3.7.1	Контролируемые показатели	14
3.7.2	Методы анализа	14
3.8	Требования к готовому продукту	14
3.8.1	Нормативные требования	14
3.8.2	Маркировка и упаковка	14
3.8.3	Брак, и условия его возникновения	14
3.9	Условия хранения готового продукта	15
3.10	Выводы	15
3.11	Список использованных источников литературы	15
3.12	Приложение	15
4	ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ	16
6	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	17
	ПРИЛОЖЕНИЕ А	19
	ПРИЛОЖЕНИЕ Б	20

ПРЕДИСЛОВИЕ

Цель курсовой работы - проверка подготовки студента к самостоятельной работе по своей специальности.

Курсовая работа пишется студентом, согласно установленному плану по предварительно выданному заданию. Отклонение от предложенного плана не допускается.

Защита курсовой является обязательным элементом проверки полученных студентом знаний, освоения практических навыков работы с нормативной документацией и специальной литературой. Защита курсовой работы позволяет исправить имеющиеся ошибки и закрепить полученные знания.

1 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Получив индивидуальное задание, студент изучает специальную литературу по теме, подбирает соответствующие нормативные документы, в первую очередь работает со стандартами.

Что НЕ следует делать: переписывать разделы учебника - их необходимо знать; копировать материал из интернета предлагаемый для широкого пользования (домохозяйек)

Как показывает практика, достоверность таких работ очень низкая и имеет множество ошибок. Студент в большинстве случаев не способен защитить написанную работу.

Оформлять курсовую работу необходимо по требованиям Государственного стандарта, предъявляемого к оформлению научных работ. В основу предлагаемых рекомендаций положен ГОСТ 7. 32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе»; ГОСТ 7.54 «Структура и правила оформления»; ГОСТ 8.417. «Единицы физических величин» и ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание».

2 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Изложение текста и оформление работы выполняют в соответствии с требованиями стандарта: ГОСТ 2.105 и ГОСТ 6.38. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 6.30-97.

Страницы текста курсовой работы и включенные в нее иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327.

Работа должна быть набрана на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала.

Цвет шрифта должен быть черным, кегль не менее 12, лучше-14.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое -10 мм, верхнее - 20 мм, левое и нижнее -25 мм. Шрифт Times, можно Arial.

При распечатке необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всей работе. Должны быть четкие буквы, цифры и знаки.

Основную часть курсовой работы следует делить на разделы, подразделы и пункты. При необходимости пункты можно делить на подпункты. При этом необходимо, чтобы каждый подпункт содержал законченную информацию

Разделы курсовой работы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

Если документ не имеет подразделов, то нумерация пунктов в нем должна быть в пределах каждого раздела и номер пункта должен состоять из номеров раздела и пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта точка не ставится. Пример

1

1.1

1.2

1.3 2

2.1

Если документ имеет подразделы, то нумерация пунктов должна быть в пределах подраздела и номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделенных точками, например:

3

3.1

3.1.1

3.1.2

3.1.3

Если раздел состоит из одного подраздела то он не нумеруется. Наличие одного подраздела в разделе эквивалентно их фактическому отсутствию.

Если текст работы подразделяется только на пункты, то они нумеруются порядковыми номерами в пределах всего отчета.

Пункты. При необходимости могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь нумерацию и пределах каждого пункта, например

4.2.1, 4.2.1.2, 4.2.1.3 и т.д.

Внутри пунктов могут быть приведены перечисления. Перед каждым перечислением следует ставить дефис или, при необходимости ссылки в тексте документа, на одно из перечислений, строчную букву (за исключением е, з, й, о, ч., ы, ь), после которой ставится скобка. Пример

а)

б)

1)

2)

Страницы курсовой работы следует нумеровать арабскими цифрами

соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту курсовой работы. Номер страницы проставляют в центре или справа нижней части листа без точки.

Титульный лист включает в общую нумерацию дипломной работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц

Нумерация страниц курсовой работы и приложений, должна быть сквозная.

Иллюстрации следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в курсовой работе. Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают посередине строки. Иллюстрации, должны иметь наименование и пояснительные данные (подрисовочный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом:

Рисунок 1 - Этикетка «Пельмени русские».

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 1».

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят. Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1».

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае - боковик.

Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой либо строке таблицы не приводят, то в нем ставят прочерк. Пример оформления таблицы приведен на рисунке 1.

Таблица		название		
Головка	Заголовки граф			
	подзаголовки граф			

Рисунок 1- Образец оформления таблицы

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в документе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они

составляют одно предложение с заголовком или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы допускаются не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Оформление таблиц в отчете должно соответствовать ГОСТ 1.5 и ГОСТ 2.105.

Слово «Примечание» следует печатать с прописной буквы с абзаца и не подчеркивать.

Примечания приводят в документах, если необходимы пояснения или справочные данные к содержанию текста, таблиц или графического материала.

Несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами без проставления точки.

Примечание к таблице помещают в конце таблицы (над линией, обозначающей окончание таблицы). Пример:

Примечание —

Несколько примечаний нумеруются по порядку арабскими цифрами

Пример;

Примечания

1

2

В курсовой работе необходимо приводить ссылки на данный документ, стандарты, технические условия и другие документы при условии, что они полностью и однозначно определяют соответствующие требования и не вызывают затруднений в использовании документа.

Ссылаться следует на документ в целом или его разделы и приложения.

При ссылках на стандарты и технические условия указывают только их обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания стандарта в списке использованных источников в соответствии с ГОСТ 7.1.

Ссылки на использованные источники следует приводить в квадратных скобках. Пример:

Температура горячего воздуха в начале процесса может быть 100°C и выше, а в конце - не более 55...60°C, чтобы избежать потемнения и пригорания продукта [2].

Перечень должен располагаться столбцом. Слева в алфавитном порядке приводят сокращения, условные обозначения, символы, единицы физических величин и термины, справа - их детальную расшифровку. Например:

Сокращения, принятые в таблице 4

св. - использование в свежем виде

дл.- длительное хранение

зим.- зимнее хранение

кр.- круглый

м-мелкие

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте курсовой работы и нумеровать арабским и цифрами без точки и печатать с абзацного отступа. Например, ссылка в

тексте:

при разработке рецептуры фарша с использованием белковых добавок руководствовались технологическими инструкциями, рекомендованных для производства мясных полуфабрикатов [1]. Технология производства мясных котлет стандартная [2]. Которая ... в списке использованных источников:

1 Сборник технологических инструкций для производства мясных полуфабрикатов. - М.: Прейскурант, 1989.- 494с.

2 Технология пищевых производств / Под ред. Л.П.Ковальской.- М.:Колос,1997.-752с.

Образцы библиографического описания приведены в ПРИЛОЖЕНИИ В.

Приложения оформляют как продолжение обсуждаемой работы. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность. Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O, В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого

приложения.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

Пример оформления приложения можно посмотреть на примере приложений данного пособия.

Курсовая работа пишется согласно образцу плана приводимого в ПРИЛОЖЕНИИ Б.

3 ПРИМЕР ВЫПОЛНЕНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ВОПРОСОВ

3.1 Содержание

Содержание включает введение, наименование всех разделов, заключение (выводы), список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Когда вся работа написана или перепечатана, составляют содержание (оглавление). Особое внимание надо уделить соответствию названий и расположению заголовков в тексте и в оглавлении.

Содержание в принципе должно соответствовать плану написания диплома, который составляется студентом сразу же после получения темы работы.

3.2 Введение

В разделе ВВЕДЕНИЕ приводится определение того продукта, по технологии производства пишется работа. Обычно определение дается в соответствии с формулировкой, прописанной в соответствующем государственном стандарте на этот продукт. Указать пищевую ценность продукта, насколько продукт востребован и доступен для населения.

Должна быть поставлена цель курсовой (обычно она исходит из темы работы), задачи для решения поставленной цели.

Введение должно быть кратким и не более чем на 1-2 страницы.

3.3 Характеристика продукта

Описываете, что собой представляет продукт, в чем его ценность, требования к качеству.

3.4 Требование к сырью, используемому для производства

В разделе этом разделе студент рассматривает три вопроса

- 1 Характеристика мяса, использованного для производства продукта
- 2 Требование к дополнительному сырью
- 3 Условия и сроки хранения основного сырья

Описание основного сырья, в виде того или иного мяса, дается с указанием стандарта на него.

Во втором подразделе дается описание требований к дополнительному сырью (соль, перец...). Например: используют посолочную смесь по ГОСТ 3343 не ниже высшего сорта, имеющие следующие показатели [ссылка на источник]. Следует ссылка на источник в данном случае на ГОСТ 3343 который приводится в приложении.

В подразделе 3 приводится условия и сроки хранения сырья и дается ссылка на источник.

3.5 Санитария и гигиена на предприятии

Дается описание санитарно-гигиенических правил и норм на предприятии. Ссылаемся на СанПиНы, ГОСТы, Федеральные законы

3.6 Технология производства

В этом разделе подразделы зависят от технологии переработки. Описываем стадии производства поэтапно, указывая режимы и продолжительность операции. Для наглядности приводим технологическую схему производства продукта или блок-схему в виде рисунка.

В тексте ссылаемся на литературные источники. Например, ... куски мяса размером 20 x 30 мм должны просаливать ...[ссылка на источник].

3.7 Технохимический контроль производства

Включает все мероприятия, проводимые на этапах производства для получения продукции, отвечающих требованиям стандарта.

3.7.1 Контролируемые показатели

Например, при производстве консервов «Говядина тушеная» проводят следующие разновидности контроля:

1 Входной контроль сырья, материалов, тары согласно требованиям нормативных документов. Привести способы контроля

2 Хранение сырья на складах. Температура и относительная влажность воздуха. Контроль этих показателей.

3 Инспекция..... [ссылка на источник]

Приемочный контроль готовой продукции проводят согласно ГОСТ...
Который заключается

3.7.2 Методы анализа

Отбор проб по ГОСТ 26313, для этого (краткое описание методики) [ссылка на источник]

Подготовка проб по ГОСТ 26671, для этого (краткое описание методики) [ссылка на источник]

3.8 Требования к готовому продукту

3.8.1 Нормативные требования

В этом разделе необходимо привести Нормативные требования, которые включают органолептические физико-химические и микробиологические требования к готовому продукту.

Вставляются таблицы из раздела «Технические требования к продукту» из ГОСТа на продукт темы курсовой работы

3.8.2 Маркировка и упаковка

Основную информацию берем из соответствующего раздела ГОСТа на продукт темы курсовой работы

3.8.3 Брак, и условия его возникновения

Во этой части подраздела необходимо осветить вопросы появления

брака и показать мероприятия позволяющие его недопущения.

3.9 Условия хранения готового продукта

Основную информацию берем из соответствующего раздела ГОСТа на продукт темы курсовой работы

Транспортирование и хранение проводится по ГОСТ которое заключается[].

Срок хранения со дня выработки: 24 мес для и далее для всех видов этого продукта и использования упаковки [Ссылка на источник].

3.10 Выводы

В данном разделе подводятся итоги, кратко (не более 0,5-1 страницы) дается заключение о достижении цели в соответствии с поставленными ранее задачами курсовой работы

3.11 Список использованных источников литературы

Список должен содержать сведения об источниках, использованных при составлении курсовой работы. Это могут быть литературные источники (научные статьи и доклады книги) и нормативные документы (Государственные стандарты, Технические условия и регламенты). Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Для облегчения работы дан список распространенных литературных источников.

3.12 Приложение

В приложения включаются материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть в нашем случае нормативные документы: Государственные стандарты Технические условия и Технологические инструкции, и Рецептурные справочники материал которых использовался для написания курсовой работы.

4 ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Технология производства варено-копченых колбас
2. Технология производства кисломолочных продуктов
3. Технология производства мясных паштетов
4. Технология производства вареных продуктов из свинины
5. Технология производства зельца и мясных хлебов
6. Технология производства продуктов из говядины
7. Технология производства студня и холодца
8. Технология производства мясных консервов
9. Технология производства ливерных колбас
10. Технология производства запечённых, жареных и копчено-запечённых продуктов из свинины
11. Технология производства сметаны
12. Технология производства продуктов из свиного шпика
13. Технология производства продуктов из баранины
14. Технология производства мясных полуфабрикатов
15. Технология производства продуктов из оленины
16. Технология производства говяжьего фарша
17. Технология производства творога
18. Технология производства бараньего фарша
19. Технология производства продуктов из конины
20. Технология производства сосисек и сарделек
21. Технология производства кровяной колбасы
22. Технология производства свиного фарша
23. Технология производства колбас специального назначения
24. Технология производства продуктов из мяса птицы
25. Технология производства кефира
26. Технология производства копчено-вареных и сырокопченых продуктов из свинины
27. Технология производства мясных котлет

- 28.Технология производства вареных колбас
- 29.Технология производства сливочного масла
- 30.Технология производства мягких сыров

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Основная литература:

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб.пособие /под ред. Л.Ю. Киселева. – СПб.: Лань, 2013. – 448 с.
2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.С. Шарафутдинов. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Лань, 2012. – 608с.-Режим доступа: www.lanbook.com.
- 3.Клычкова, М.В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.В. Клычкова. - Электрон.текст. дан. — Оренбург: ОГУ, 2017. - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru>.
4. Пономарев, А.Н. Технология продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учеб.пособие / А.Н. Пономарев, Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова. - Электрон. текст. дан. — Воронеж: ВГУИТ, 2016. - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru>.

Дополнительная литература:

- 1.Базарнова, Ю.Г. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения: учеб. пособие / Ю.Г. Базарнова. – СПб.: Проспект науки, 2011. – 192 с.
- 2.Практикум по дисциплине «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства» / сост. Л.В. Шестакова; ФГБОУ ВПО «Примор. гос. с.-х. акад.». – Уссурийск: ПГСХА, 2014. – 150 с.
3. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов: Кн. 1. Общая

технология мяса; учебник / И.А.Рогов. – М.: КолосС, 2009. – 565 с. 4.Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов: Кн. 2. Технология мясных продуктов; учебник / И.А. Рогов. - М.: КолосС, 2009. – 711с.

4.Горбачева, М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: учеб. пособие /М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 136 с..

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

<http://www.cnshb.ru> (Центральная научная сельскохозяйственная библиотека)

[http:// www.gostbaza.ru](http://www.gostbaza.ru) (Каталог государственных стандартов)

Пример оформления титульного листа

ФГБОУ ВО

«Приморский государственный аграрно-технологический университет»

Институт землеустройства и агротехнологий

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине «Технология переработки и хранения продукции

животноводства»

Тема: Технология производства вареных колбас

Выполнил: обучающийся (группа)

_____ Ф.И.О.

подпись

Проверил: _____

_____ Ф.И.О.

подпись

Уссурийск 2023

План курсовой работы

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1 ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСНОГО ПРОДУКТА

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНОГО ПРОДУКТА

2.1 Характеристика мяса, использованное для производства

2.2 Требование к дополнительному сырью

2.3 Условия и сроки хранения основного сырья

3 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИИ

4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНОГО ПРОДУКТА

5 ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОИЗВОДСТВА

5.1 Контролируемые показатели

5.2 Методы анализа

6 ТРЕБОВАНИЕ К ГОТОВОМУ ПРОДУКТУ

6.1 Нормативные требования

6.2 Маркировка и упаковка

6.3 Брак, и условия его возникновения

7 УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА

ВЫВОДЫ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Кияшко Наталья Викторовна
Васильева Наталья Васильевна

Технология переработки и хранения продукции животноводства:
методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

ЭЛЕКТРОННОЕ ИЗДАНИЕ

ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ
Адрес: 692510, г. Уссурийск, пр-т Блюхера, 44