**Самостійна робота**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема, питання, що виносяться на самостійне вивчення** | **Кількість годин** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1. | *Тема 2. Забійні тварини та фактори, що визначають категорії їх вгодованості*. Категорії вгодованості тварин відповідно до діючих стандартів на м’ясо. | 2 |
| 2. | *Тема 3. Реалізація худоби та птиці на м’ясопереробні підприємства.* Профілактика транспортного травматизму. Вплив транспортування на забійних тварин. Санітарна обробка транспортних засобів. Системи реалізації забійних тварин на м’ясопереробні підприємства. | 2 |
| 3. | *Тема 6. Підприємства з переробки забійних тварин*  | 2 |
| 4. | *Тема 14. Товарознавча оцінка м’яса*  | 2 |
| 5. | *Тема 17. Консервування шкур* | 2 |
| 6. | *Тема 22. Асортимент солоних м'ясопродуктів*  | 2 |
| 7. | *Тема 27. Основи технології та санітарний контроль під час виробництва ковбасних виробів.* Формування ковбасних виробів | 2 |
| 8. | *Тема 35. Технологія виробництва та санітарні вимоги під час отримання м’ясних напівфабрикатів та швидкозаморожених готових страв*Використання парного м’яса для виробництва м’ясних напівфабрикатів. Рубані та швидкозаморожені напівфабрикати. Напівфабрикати з м’яса птиці.  | 2 |
| 9. | *Тема 48.* *Технологія виробництва та санітарний контроль питного молока, вершків і кисломолочних продуктів*Сучасні пакувальні матеріали для питного молока. | 2 |
| 10. | *Тема 51. Молочнокислі продукти* Санітарна оцінка якості сметани, сиру, сиркових виробів за органолептичними та мікробіологічними показниками.  | 2 |
| 11. | *Тема 55****.*** *Технологія виробництва вершкового масла та методи санітарного контролю.*Особливості технології виробництва вологодського, селянського та топленого масла.  | 2 |
| 12. | *Тема 56.* *Методи виробництва вершкового масла*Вади вершкового масла, способи їх попередження та усунення*.*  | 2 |
| 13. | *Тема 57. Методи санітарного контролю вершкового масла, його вади**та визначення сорту* | 2 |
| 14. | *Тема 58.* *Класифікація, хімічний склад, харчова цінність сирів. Вимоги до сировини*Вимоги до сировини, що використовується для виробництва сирів*.*  | 2 |
| 15. | *Тема 59.* *Технологія виробництва різних типів сирів.* Технологія виробництва м’яких та розсільних сирів. | 2 |
| 16. | *Тема 60. Методи оцінки якості сирів* Зберігання сирів, попередження їх вад.  | 2 |
| 17. | *Тема 62.* *Основи технології і гігієна переробки птиці та обробки тушок, склад м’яса різних видів*Обробка тушок птиці з потрошінням та напівпотрошінням. Обробка потрохів. Випуск фасованої та пакованої продукції. | 2 |
| 18. | *Тема 63.**Технологія виробництва та використання супутньої продукції птахівництва*Технологія виробництва меланжу та борошна з яєчної шкаралупи. Санітарний контроль за технологічними процесами  | 2 |
| 19. | *Тема 65. Основи технології і гігієна переробки кролів та обробки тушок*Технологія первинної обробки шкурок. Первинна переробка кролів, обробка і консервування шкурок кролів. | 2 |
| 20. | *Тема 67.**Технологія переробки продукції бджільництва*Властивості і якість воску. Технологія переробки воскової сировини на пасіках. Виявлення домішок та очищення воску. Обробка і зберігання обніжжя. | 2 |
| 21. | *Тема 68.* *Технологія переробки риби*Правила прийому та здачі товарної риби. Холодильна обробка риби.  | 2 |
| 22. | *Тема 70. Гігієна праці та охорона навколишнього середовища від забруднення відходами підприємств з переробки продукції тваринництва* Санітарна охорона грунтів і води від забруднення відходами підприємств переробної промисловості. | 2 |
| **Всього годин** | **44** |

 **САМОСТІЙНА РОБОТА**

Основним завданням навчального закладу на сучасному етапі розвитку суспільства є формування творчої особистості, спеціаліста, здатного до самостійного підвищення фахового рівня, самоосвіти, креативності, іннова­ційної діяльності. Щоб залучити студента до активного здобуття знань неоціненною є роль самостійної роботи.

У розділі «Структура навчальної дисципліни» до кожного розділу вказано кількість годин, відведених на самостійне вивчення. Самі ж теми самостійного вивчення визначає викладач, що забезпечує його творче відношення до праці, надає можливості розвивати педагогічно-доцільну лінію співпраці та перетворити свій предмет на засіб формування всебічно розвиненої особистості студента.

 **Завдання для самостійної роботи здобувача**

Основні завдання для самостійної роботи:

1) попереднє опрацювання інформаційного забезпечення за кожним модулем (темою);

2) підготовка до поточного контролю - розв’язання завдань самоконтролю за кожною темою;

3) виконання тематики науково-дослідної роботи;

4) підготовка до підсумкового контролю.

**Індивідуальні завдання**

Індивідуальне завдання виконується в межах годин, відведених для самостійної роботи студента і передбачає:

*І. Опрацювання літератури за темою та підготовка реферату (звіту)*, що має такий зміст і структуру:

Вступ

1. Розкриття проблеми.
2. Аналіз фактичних та статистичних даних. Проведення розрахунків.

 Висновки

 Список використаної літератури та інформаційних джерел

*Обсяг індивідуального завдання – 3-6 сторінок формату А-4*

**Теми індивідуальних завдань**

|  |
| --- |
| *1.* Категорії вгодованості тварин відповідно до діючих стандартів на м’ясо. |
|  2.Вплив транспортування на забійних тварин |
| 3.Санітарна обробка транспортних засобів. |
| 4.Системи реалізації забійних тварин на м’ясопереробні підприємства. |
| 5.Підприємства з переробки забійних тварин  |
| 6.Товарознавча оцінка м’яса  |
| 7.Консервування шкур |
| 8.Асортимент солоних м'ясопродуктів  |
| 9.Формування ковбасних виробів |
| 10.Використання парного м’яса для виробництва м’ясних напівфабрикатів..  |
| 11.Рубані та швидкозаморожені напівфабрикати |
| 12.Напівфабрикати з м’яса птиці |
| 13.Сучасні пакувальні матеріали для питного молока. |
| 14.Санітарна оцінка якості сметани за органолептичними та мікробіологічними показниками.  |
| 15.Санітарна оцінка якості сиру за органолептичними та мікробіологічними показниками.  |
| 16.Санітарна оцінка якості сиркових виробів за органолептичними та мікробіологічними показниками.  |
| 17. Особливості технології виробництва вологодського, селянського та топленого масла.  |
| 18. Особливості технології виробництва селянського масла.  |
| 19. Особливості технології виробництва топленого масла.  |
| 20. Вади вершкового масла, способи їх попередження та усунення*.*  |
| 1. Методи санітарного контролю вершкового масла, його вадита визначення сорту
 |
| 22. Вимоги до сировини, що використовується для виробництва сирів*.*  |
| 23. Технологія виробництва м’яких та розсільних сирів. |
| 24. Зберігання сирів, попередження їх вад.  |
| 25. Обробка тушок птиці з потрошінням та напівпотрошінням. Обробка потрохів.  |
| 26. Випуск фасованої та пакованої продукції з птиці. |
| 27. Технологія виробництва меланжу та борошна з яєчної шкаралупи.  |
| 28. Холодильна обробка риби |
| 29. Технологія первинної обробки шкурок кролів.  |
| 30. Первинна переробка кролів, обробка і консервування шкурок кролів. |
| 31. Властивості і якість воску.  |
| 32. Технологія переробки воскової сировини на пасіках. |
| 33. Виявлення домішок та очищення воску |
| 34. Обробка і зберігання обніжжя. |
| 35.Правила прийому та здачі товарної риби.  |