**Індивідуальні завдання з дисципліни**  **«Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»**

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*.* |
| 21.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. |