

**Примерные темы курсовых работ и проектов по дисциплине
«Технология переработки и стандартизация продукции
животноводства» (мясо) для студентов 5 курса очного обучения
Специальности 110305.65
«Технология производства и переработки СХП»**

Курсовые работы

1. Исследование функционально-технологических свойств мяса различных убойных животных
2. Исследование качества вареных колбас высшего сорта, производимых колбасными цехами г. Якутска
3. Исследование качества пельменей, производимых в г. Якутске
4. Исследование качества сосисок и сарделек, производимых колбасными цехами г. Якутска
5. Исследование качества полукопченых колбас, производимых колбасными цехами г. Якутска
6. Пути расширения ассортимента быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса
7. Разработка ассортимента изделий из рыбы
8. Пути продления сроков хранения мясопродуктов
9. Исследование режимов хранения мяса в условиях РС(Я)
10. Пути расширения ассортимента продуктов из оленины
11. Внедрение прогрессивных технологий в производстве продуктов из мяса (рыбы) на примере (любое мясо(рыбо)перерабатывающее предприятие)
12. Исследование качества рыбы
13. Анализ соответствия качества вареных колбас на примере (любое мясоперерабатывающее предприятие)
14. Рациональное использование жеребятины
15. Рациональное использование сырья для производства деликатесных продуктов из свинины
16. Сравнительный анализ пищевой ценности продуктов из мяса убойных животных
17. Расширение ассортимента мясопродуктов (группа мясных изделий – полуфабрикаты, колбасные изделия)
18. Новые технологии в переработке мяса.

Курсовые проекты

(пояснительная записка с расчетами цеха + проект – чертеж, выполненный вручную на А 1 или в компьютерном исполнении)

1. Проект колбасного цеха мощностью 1 (2,3,5,10) т в смену
2. Проект убойного цеха с производительностью 50 (100, 200) голов в смену
3. Проект комплекса по переработке молока, мяса и рыбы
4. Проект мясохладобойни малой мощности
5. Проект цеха по переработке птицы.