Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования

НОВГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени Ярослава Мудрого

Институт сельского хозяйства и природных ресурсов

Кафедра «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРАРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

Методические указания по выполнению СРС

для направления 110900.62 – **Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Великий Новгород
2013

Рецензент

Технология хранения и переработки продукции животноводства: Методические указания по выполнению СРС / Авт.-сост. Н. Г. Лаптева, НовГУ им. Ярослава Мудрого. – Великий Новгород, 2013. – 7 с.

Методические указания содержат основные направления самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции животноводства». правила оформления отчетов, примеры заданий для СРС, перечень рекомендуемой литературы и периодических изданий. Предназначены для студентов направления 110900 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» по дисциплине

© Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, 2013

© Н. Г. Лаптева, составление, 2013

Введение

Самостоятельная работа студентов направлена на приобретение навыков работы с академической, технической и научной литературой. Предполагает самостоятельное изучение разделов дисциплины и выполнения творческого задания (курсовой работы). Основные направления самостоятельной работы:

1 Подготовка к защите практических и лабораторных работ.
2 Выполнение индивидуальных творческих работ по заданию преподавателя.
3 Написание курсовой работы.
4 Самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины.
5 Подготовка к экзамену.

1 Правила оформления отчетов лабораторных и практических работ

Отчеты по ЛР и ПЗ должны иметь следующую структуру:

- Титульный лист
- Цель работы
- Перечень используемого оборудования и материалов
- Порядок выполнения работы
- Методика и описание проводимой работы
- Результаты работы и их обсуждение
- Вывод по работе

2 Примеры творческих заданий

2.1 Рассчитать количество вырабатываемых продуктов: молока питьевого жирностью 2,5%; сметаны диетической жирностью 10%; кефира обезжиренного из 6000 кг цельного молока жирностью 3,6%.

2.2 Рассчитать количество вырабатываемых продуктов: молока питьевого жирностью 3,2%; ряженки жирностью 4%; творога обезжиренного из 12000 кг цельного молока жирностью 3,4%.

2.3 Рассчитать количество вырабатываемых продуктов: молока питьевого витаминизированного жирностью 0,5%; сливок питьевых жирностью 20%; йогурта питьевого жирностью 2,5% из 8000 кг цельного молока жирностью 3,5%.

2.4 Разработать аппаратурно-технологическую схему производства мясных консервов.

2.5 Разработать аппаратурно-технологическую схему производства кисломолочных продуктов: кефира, ряженки, простокваши обыкновенной.

2.6 Разработать аппаратурно-технологическую схему производства масла сливочного методом сбивания.

3 Правила оформления и примерные темы курсовых работ

Курсовая работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями СТП и выполнена в соответствии с методическими указаниями.

3.1 Разработка технологического процесса производства цельномолочных продуктов производительностью ___ кг в смену;

3.2 Разработка технологического процесса производства кисломолочных продуктов производительностью ___ кг в смену;

3.3 Разработка технологического процесса производства натуральных сыров производительностью ___ кг в смену;

3.4 Разработка технологического процесса производства сливочного масла производительностью ___ кг в смену;

3.5 Разработка технологического процесса производства колбасных изделий производительностью ___ кг в смену;

3.6 Разработка технологического процесса производства мясных и мясорастительных баночных консервов производительностью ___ кг в смену;

3.7 Разработка технологического процесса переработки рыбного сырья производительностью ___ кг в смену.

4 Темы разделов дисциплины для самостоятельного изучения

4.1 Технология производства различных видов мороженого

4.2 Технология производства сгущенного и сухого молока

4.3 Технология производства деликатесных изделий из мяса

4.4 Технология производства рыбных консервов и пресервов

Подготовка к экзамену осуществляется по материалу, изучаемому на лекциях, практических и лабораторных занятиях, а также материалам, выносимым на самостоятельное изучение.

Список рекомендуемой литературы

1. **Бредихин С.А.** Техника и технология производства сливочного масла и сыра. - М.: КолосС, 2007. – 318 с.
2. **Бредихина О. В.** Научные основы производства рыбопродуктов: учеб. пособие для вузов. - М.: КолосС, 2009. – 151 с.
3. **Григорьев А. А.** Введение в технологию отрасли. Технология рыбы и рыбных продуктов: Учеб. пособие для вузов. - М.: КолосС, 2008. – 111 с.

4. **Данилова Н. С.** Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: Учеб. пособие для вузов. - М.: КолосС, 2008. – 276 с.
5. **Зонин В. Г.** Современная технология мясных консервированных продуктов / Г.К.ХАН и Ко. - СПб. : Профессия, 2008. – 223 с.
6. **Иванова Е. Е.** Технология морепродуктов: учеб. пособие для вузов / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. - М.: КолосС, 2010. - 181 с.
7. **Конспект** лекций по дисциплине «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции». / Сост. Н.Г.Лаптева. – Великий Новгород: НовГУ, 2013
8. **Мезенова О. Я.** Технология и методы копчения пищевых продуктов: Учеб. пособие для вузов. - СПб.: Проспект Науки, 2007. – 286 с.
9. **Продуктовый** расчёт в молочной промышленности. Метод. указания. / Авт.-сост. Н.Г.Лаптева, Е.П.Сучкова. – НовГУ, 2013. – 16 с.
10. **Расчёт** материальных потоков при переработке молока в курсовом и дипломном проектировании: Учеб. пособие: Для вузов. - СПб.: Проспект Науки, 2009. – 271 с.
11. **Расчёт** сырья и готовой продукции мясоперерабатывающего предприятия. Метод. указания. / Сост. Н.Г.Лаптева. – НовГУ. – В. Новгород, 2012. – 16 с.
12. **Рогов И.А.** Технология мяса и мясных продуктов: Учеб.для вузов. Кн.1: Общая технология мяса / И.А.Рогов, А.Г.Забашта, Г.П.Казюлин. – М.: КолосС, 2009. – 564 с.
13. **Рогов И.А.** Технология мяса и мясных продуктов: Учеб.для вузов. Кн.2: Технология мясных продуктов / И.А.Рогов, А.Г.Забашта, Г.П.Казюлин. – М.: КолосС, 2009. – 710 с.
14. **Технология** хранения и переработки продукции животноводства: Курсовая работа. Метод. указания по выполнению курсовой работы. /Авт.-сост. Н.Г.Лаптева, Е.П.Сучкова. – НовГУ, 2013. – 18 с.

15. **Технология** хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник / В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева и др. / Под общ. ред. В.И. Манжесова. – СПб: Троицкий мост, 2012. – 536 с.
16. **Шалапугина Э.П.** Лабораторный практикум по технологии молочных консервов и сыра: Учеб. пособие для вузов. - СПб.: ГИОРД, 2008. - 96с.
17. **Шалапугина Э. П.** Лабораторный практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла: Учеб. пособие для вузов. - СПб.: ГИОРД, 2008. – 63 с.

Периодические издания

1. Журнал «Пищевая промышленность».
2. Журнал «Хранение и переработка с/х сырья.
3. Журнал «Известия ВУЗов: Пищевая технология».
4. Журнал «Молочная промышленность».
5. Журнал «Тара и упаковка».