ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

***МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА***

***по профессиональному модулю 01***

***Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов***

для специальности среднего профессионального образования

260203 Технология мяса и мясных продуктов

п. Ракитное 2014 г.

Составлены в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины Русский язык 260203 Технология мяса и мясных продуктов

заместитель директора по УМР

ОГАОУ СПО «РАТТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.П. Новикова

 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013 г.

**Составители:**

* Преподаватель специальных дисциплин ОГАОУ СПО «РАТТ» Рыбцова Оксана Владимировна,
* Преподаватель специальных дисциплин ОГАОУ СПО «РАТТ» Ерохина Светлана Алексеевна.

Рассмотрена и одобрена

на заседании МК преподавателей

специальных дисциплин

и мастеров производственного обучения

протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_

от *«\_\_\_\_\_»* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014 г.

председатель МК

ОГАОУ СПО «РАТТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.И. Нефедова

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| Введение | 4 |
| 1. | Общие методические рекомендации при выполнении курсового проекта | 5 |
| 1.1. | Порядок выполнения курсового проекта | 5 |
| 1.2. | Написание и оформление курсового проекта | 6 |
| 1.3. | Порядок предоставления и защиты курсового проекта | 8 |
| 2. | Структура курсового проекта и содержание основных разделов | 10 |
| 2.1. | Примерная структура курсового проекта | 10 |
| 2.2. | Содержание основных разделов | 10 |
| 3. | Критерии оценивания выполненного проекта | 13 |
| 4. | Методические указания по оформлению списка использованной литературы | 14 |
| Приложения | 18 |
| Приложение 1 | 19 |
| Приложение 2 | 21 |
| Список литературы | 22 |

**ВВЕДЕНИЕ**

Курсовой проект – один из основных видов учебных занятий и форм контроля учебной деятельности студентов, предусмотренных учебным планом специальности в Техникуме. Выполнение студентом курсового проекта осуществляется на заключительном этапе изучения учебной дисциплины или междисциплинарного курса, в ходе которого проверяются полученные знания и умения или компетенции при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов или видом профессиональной деятельности.

Курсового проекта представляет собой логически завершенное и оформленное в виде текста изложение студентом содержания отдельных проблем, задач и методов их решения в изучаемой области науки, профессиональной деятельности и выполняется с целью углубленного изучения отдельных тем, соответствующих учебных дисциплин или МДК и овладения навыками исследовательской деятельности.

Целью выполнения и защиты курсового проекта является - расширение, систематизация и закрепление теоретических и практических знаний по дисциплине, общих и профессиональных компетенций по МДК в соответствии с требованиями ФГОС СПО по соответствующему направлению подготовки специалистов.

Задачи выполнения и защиты курсового проекта:

* освоение общих и профессиональных компетенций;
* приобретение опыта творческого мышления, обобщения и анализа;
* развитие инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
* приобщение к работе со справочной, специальной и нормативной литературой;
* применение современных методов организационного, правового, экономического и социального анализа, оценки, сравнения, выбора и обоснования предлагаемых решений;
* развитие интереса к научно-исследовательской работе.
1. **ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

**1.1. Порядок выполнения курсового проекта.**

Курсовой проект выполняется студентом в процессе изучения профессионального модуля. Работа может быть посвящена анализу состояния того или иного вопроса приемки, убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов.

 Успешное выполнение курсового проекта возможно лишь в тех случаях, когда хорошо продуман и чётко организован процесс её выполнения и написания. Поэтому необходимо придерживаться следующего порядка:

* определение темы;
* разработка тематического календарного плана её выполнения;
* сбор и обработка необходимой информации, предусмотренной методикой;
* систематизация материалов, оформление таблиц, графиков, диаграмм;
* окончательная доработка и оформление курсового проекта после обсуждения её содержания с научным руководителем;
* сдача работы руководителю на проверку;
* подготовка к защите (доработка работы с учётом замечаний руководителя и рецензента).

Примерный перечень тем курсового проекта приведен в приложении 1.

Методическую помощь студентам оказывает научный руководитель, ведущий данный модуль.

Научный руководитель выдаёт студенту персональное или стандартное задание, которое является официальным документом для выполнения работы. Он помогает организовать исполнение заданной программы и контролировать ход ее выполнения. Студент обязан продумать и составить свой рабочий план сбора необходимой информации, написания и оформления работы.

По содержанию курсовой проект носит конструкторский характер. По структуре курсовой проект состоит из пояснительной записки и практической части.

Пояснительная записка курсового проекта конструкторского характера включает в себя:

- введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируется цель;

- расчетную часть, содержащую расчеты;

- описательную часть, в которой приводится описание процесса переработки выбранного сырья, процесса изготовления готовой продукции, технологические особенности его изготовления;

- организационно-экономическую часть;

- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно усовершенствования технологической схемы производства мясопродукции;

- список использованной литературы;

- приложения.

Практическая часть курсового проекта конструкторского характера может быть представлена чертежами, схемами, графиками, диаграммами, картинами, сценариями и другими изделиями или продуктами творческой деятельности в соответствии с выбранной темой.

Объем пояснительной записки курсового проекта должен быть не менее 5 страниц печатного текста, объем графической части – 1,5-2 листа.

**1.2. Написание и оформление курсового проекта**

 Для того чтобы написать хороший курсовой проект, необходимо:

* научиться из обилия собранного материала выбрать самое главное;
* проанализировать полученную информацию;
* выявить эффективные технологические связи между процессами;
* сравнить полученные данные с государственными стандартами и наглядно отразить полученную информацию в виде таблиц, графиков, диаграмм и т.д.

Общий объем курсового проекта не должен превышать 25 страниц печатного текста, исключая пробелы, рисунки, схемы и приложения, шрифтом Times New Roman, размер 14 кегль, межстрочный интервал – полуторный.

Текст работы должен демонстрировать:

* знакомство автора с основной литературой по рассматриваемым вопросам;
* способность выделить проблему и определить методы ее решения;
* умение последовательно изложить существо рассматриваемых вопросов;
* владение соответствующим понятийным и терминологическим аппаратом;
* приемлемый уровень языковой грамотности, включая владение функциональным стилем научного изложения.

Работу лучше писать сначала начерно, отдельными главами или разделами. После написания всех разделов законченная рукопись должна быть тщательно проверена. При этом исключаются ненужные слова, излишняя аргументация, повторения, исправляются грамматические и орфографические ошибки, текст приводится в соответствие с планом.

Заключительный, чистовой вариант, отпечатывается на пишущей машинке или компьютере на одной стороне стандартного листа (210х300 мм). Возможно написание курсового проекта рукописью, при хорошем почерке. При этом соблюдаются следующие поля: слева - 30, справа 10, сверху и снизу по 20 мм.

Нумерация страниц - сквозная, арабскими цифрами, которые располагаются или по центру страницы или в правом верхнем углу страницы. В первом случае справа и слева цифры ставиться тире (-15-), во втором после цифры ставиться точка (15.). На титульном листе (хотя он и считается первой страницей) номер страницы не ставится. В сквозную нумерацию включаются все рисунки, фотографии, графики, диаграммы и т.д., выполненные на отдельных листах, а также список использованной литературы.

При написании работы допускаются только общепринятые сокращения: т, кг, г, км, м, см, га, мин., час., км/ч, чел.-час., чел.-день, руб, коп, тыс и т. д. Знаки процента (%) и градуса (о) ставят только при цифрах, а в остальных случаях их пишут словами.

Работа может подразделяться на главы, разделы, подразделы, которые нумеруются арабскими цифрами (2. - вторая глава, 2.3. - третий раздел второй главы, 2.3.2 - второй подраздел третьего раздела второй главы).

Главы, разделы и подразделы должны иметь краткие и содержательные заголовки. Заголовки глав, разделов пишутся прописными буквами, а подразделов строчными (кроме первой прописной). Подчёркивать заголовки и переносить слова в них не рекомендуется, в конце заголовков точка не ставится.

При использовании в проекте формул расшифровку символов и числовых коэффициентов проводят непосредственно под формулой:

 Ж1

Д=100 - { ──── \*100}

 Ж

 Д - общее количество добавленной воды и обезжиренного молока, %,

 Ж - содержание жира в стойловой пробе, %,

 Ж1 - содержание жира в исследуемой пробе, %,

Общий цифровой материал оформляется в таблицы, которые располагаются в тексте после первого упоминания той или иной таблицы.

Каждая таблица нумеруется арабскими цифрами. Номер таблицы ставится после слова "таблица" (без символа N). Система нумерации таблиц сквозная в пределах всей работы. Таблицы нумеруются порядковым номером от начала работы до конца.

Заголовок (название) таблицы должен быть лаконичным и отражать основное содержание цифрового материала.

Цифровой материал в графах таблиц желательно располагать с соблюдением разрядности чисел, т.е. единицы под единицами, десятки под десятками, дробные под дробными т т.д. Без особой необходимости не следует давать много знаков после запятой.

Не следует формировать слишком громоздкие таблицы.

* 1. **Порядок представления и защиты курсового проекта**

Законченный курсовой проект подписывается студентом (после выводов и предложений) и представляется для передачи её руководителю, который рецензирует её и вместе с рецензией возвращает студенту для ознакомления с замечаниями, которые должны быть доработаны и отчет подготовлен к защите.

Если работа не соответствует требованиям, то она возвращается на доработку, после чего повторно рецензируется руководителем.

На защите студент излагает основные положения курсового проекта и отвечает на заданные вопросы.

Курсовой проект оценивается советом преподавателей и результаты вносятся в зачётную книжку и ведомость.

В случае, когда защита работы оценивается неудовлетворительно, предлагается доработка с учетом высказанных замечаний и назначается повторная защита.

**2. СТРУКТУРА КУРСОВОГО ПРОЕКТА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ РАЗДЕЛОВ**

**2.1. Примерная структура курсового проекта**

Курсовой проект (в зависимости от темы) включает следующие главы и разделы:

 ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ

 ОГЛАВЛЕНИЕ

 ВВЕДЕНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

 2.1. Характеристика сырья

 2.2. Основные этапы переработки

 2.3. Требования стандарта на производимую продукцию

 СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

 ПРИЛОЖЕНИЯ

Возможен и другой план написания курсового проекта, соответствующий направлению выполняемой работы.

**2.2. Содержание основных разделов**

В пояснительной записке по изучаемому вопросу необходимо кратко осветить последние разработки в области переработки продукции животноводства и внедрения в производство новых продуктов питания.

При работе над этим разделом необходимо использовать специальную литературу и, в первую очередь, тематические реферативные журналы, периодически издаваемые отраслевые журналы, сборники научных трудов, монографии.

**Титульный лист**

 На титульном листе указывается наименование учебного заведения, специальности; тема работы; фамилия, имя, отчество студента; курс и группа; руководитель с указанием учёного звания и должности; отметка о времени сдачи работы; отметка об оценке. Расположение сведений приведено в приложении 2.

**Оглавление**

 В оглавлении приводится перечень глав, разделов, параграфов с указанием страниц, где они начинаются. Оформляется оглавление после полного завершения работы.

**Введение**

 Введение должно вводить в содержание изучаемого вопроса. В нём кратко сообщается о состоянии изученности вопроса и освещаются цели и задачи предстоящей работы.

**Пояснительная записка**

В пояснительной записке по изучаемому вопросу необходимо кратко осветить последние разработки в области переработки продукции животноводства и внедрения в производство новых продуктов питания.

При работе над этим разделом необходимо использовать специальную литературу и, в первую очередь, тематические реферативные журналы, сборники научных трудов, монографии.

**Практическая часть**

 Этот раздел пишется в виде реферата на заданную тему. Основой является ранее используемые технологии. Для освещения истории предыдущей технологии следует пользоваться как учебной, так и вспомогательной литературой, приведённой в конце пособия, а также периодической печатью по изучаемому вопросу.

**Характеристика сырья**

 В этом подразделе перечисляется сырьё, необходимое для производства заданной продукции. Приводятся показатели качества и нормы, указанные в соответствующих ГОСТах или в других нормативных документах с обязательной ссылкой на литературный источник, которым пользовались.

**Основные этапы переработки**

В этом разделе приводится схема технологического процесса, которую следует проиллюстрировать рисунком, с указанием всех основных операций.

Затем описывается назначение и суть каждой операции, приводятся сведения о режимах и параметрах процесса.

Приводятся сведения о получаемых при переработке отходах и возможные направления их использования.

Текст сопровождается ссылками на литературу.

**Требования стандарта на производимую**

**продукцию.**

В этом подразделе освещаются основные требования на производимую продукцию, приводится ассортимент и качество готовой продукции, правила приёмки, методы контроля, а также способы упаковки, маркировки, условия транспортирования и хранения.

**Список использованной литературы**

Список использованной литературы оформляется по ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления.

1. **КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ВЫПОЛНЕННОГО ПРОЕКТА**

*Общие критерии оценки:*

* знание и понимание проблемы;
* умение систематизировать и анализировать материал, четко и обоснованно формулировать выводы;
* «трудозатратность» (объем изученной литературы, добросовестное отношение к анализу проблемы);
* самостоятельность, способность к определению собственной позиции по проблеме и к практической адаптации материала, недопустимость (!) прямого плагиата;
* выполнение необходимых формальностей (точность в цитировании и указании источника текстового фрагмента, аккуратность оформления).

*Критерии оценки курсового проекта:*

Срок сдачи готовой курсового проекта определяется утвержденным графиком.

В случае отрицательного заключения преподавателя студент обязан доработать или переработать курсовой проект. Срок доработки курсового проекта устанавливается руководителем с учетом сущности замечаний и объема необходимой доработки.

Курсовой проект оценивается по системе:

Оценка **«отлично»** выставляется за курсовой проект, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами.

Оценка **«хорошо»** выставляется за грамотно выполненную во всех отношениях курсовой проект при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за курсовой проект, которая удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за курсовой проект, которая не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший в установленный срок готовый курсовой проект или представивший курсовой проект, который был оценен на «неудовлетворительно», считается имеющим академическую задолженность и не допускается к сдаче экзамена по данной дисциплине.

1. **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ СПИСКА ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Список литературы представляет собой перечень библиографических описаний произведений печати или их составных частей, использованных в процессе подготовки текста.

Составляется библиографическое описание в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Библиографическое описание состоит из следующих основных элементов:

*Фамилия автора, Инициалы. Название издания : тип литературы (учебник, учеб. пособие, курс лекций и т.п.) [Характеристика материала (текст, электрон. ресурс)] / Инициалы автора. Фамилия ; Инициалы, Фамилия редактора / составителя. Сведения об ответственности организации. – Сведения о переиздании. – Город : Издательство, год. – Кол-во страниц. – (Серия).*

*Примеры библиографических описаний*

***Описание законодательных материалов***

Семейный кодекс Российской Федерации [Текст] : [федер. закон : принят Гос. Думой 8 дек. 1995 г. : по состоянию на 3 янв. 2001 г.]. – СПб. : Victory : Стаун-кантри, 2001. – 94 с.

***Описание стандартов***

ГОСТ Р 517721–2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования [Текст]. – Введ. 2002–01–01. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – IV, 27 с.

***Описание книги одного автора***

Бахвалов, Н. С. Численные методы [Текст] : учеб. пособие для физ.-мат. специальностей вузов / Н. С. Бахвалов ; под общ. ред. Н. И. Тихонова. – 2-е изд. – М. : Физматлит : Лаб. базовых знаний ; СПб. : Нев. диалект, 2002. – 630 с. – (Технический университет. Математика).

***Описание книги двух или трех авторов***

Агафонова, Н. Н. Гражданское право [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н. Н. Агафонова, Т. В. Богачева ; под. общ. ред. А. Г. Калпина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Юристъ, 2002. – 542 с. – (Institutiones).

***Описание книги четырех и более авторов***

Управление маркетинговыми исследованиями в регионе [Текст] / В. А. Разумовский [и др.] ; Ин-т экономики города. – М. : Норма, 2002. – 210 с.

***Описание книги под названием (без указания авторов на титульном листе, либо указание фамилии редактора)***

Социологическое исследование малых групп населения [Текст] / под ред. В. И. Иванов ; М-во образования Рос. Федерации, Финансовая академия. – М. : ЮНИТИ, 2002. – 110 с.

***Описание главы из книги***

Двинянинова, Г. С. Комплимент: Коммуникативный статус или стратегия в дискурсе [Текст] / Г. С. Двинянинова // Социальная власть языка : сб. науч. тр. – Воронеж, 2001. – С. 101–106.

***Описание статьи из периодического издания***

Гаврилов, С. И. Как начать кредитную историю [Текст] / С. И. Гаврилов // Эксперт-Урал. – 2007. – № 34. – С. 42-58.

***Описание электронного ресурса***

Художественная энциклопедия зарубежного классического искусства [Электроннный ресурс]. – Электрон. текстовые, граф., зв. дан. и прикладная прогр. (546 Мб). – М. : Большая Рос. энцикл. [и др.], 1996. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – (Интерактивный мир).

*Порядок расположения источников литературы*

Правильное библиографическое описание изданий и рациональный порядок их расположения в списке имеют большое значение.

Наиболее часто используется алфавитный принцип расположения источников. В алфавитном списке записи располагаются по алфавиту фамилий авторов (фамилии соавторов во внимание не принимаются) или заглавий документов. Работы авторов-однофамильцев – в алфавите их инициалов, работы одного автора – в алфавите заглавий книг и статей.

Если в список литературы входит литература на разных языках, то книги и статьи располагаются последовательно: на русском языке, затем – на иностранном.

Предметно-тематический принцип организации разбивает весь массив библиографических описаний на несколько предметно-тематических разделов. Каждый из которых имеет свой заголовок. Внутри раздела материал располагается в алфавитном порядке.

Независимо от выбранного способа группировки в начало списка использованных источников и литературы помещаются официальные документы.

После определения места каждому источнику в списке в соответствии с выбранным принципом расположения каждое библиографическое описание нумеруется. При его упоминании или цитировании в тексте научной работы приводится ссылка на каждый источник с указанием номеров страниц.

Ссылки на источники литературы проставляются автоматически (Вставка – Ссылка – Сноска – Внизу страницы – Вставить) либо в квадратных скобках приводится номер и страница, например: [12, С. 5-6; 25, С. 61].

*Пример оформления раздела «Список использованных источников»* (порядок размещения по алфавиту)

Нормативно-правовые документы

1. Доклад министра образования Российской Федерации В.М. Филиппова на расширенном заседании итоговой коллегии от 21 февраля 2001 г. // Стандарты и мониторинг в образовании. - 2001. - № 2.
2. Генеральное соглашение между общероссийскими объединениями профсоюзов, общероссийскими объединениями работодателей и Правительством РФ на 2002-2004 гг. // Российская газета. -2002.- 19 января.- С. 4-5.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001г. №197-ФЗ Принят Госу дарственной Думой 21 декабря 2001 года, Одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года/Российская газета, 2001.31 декабря (в ред. Федеральных законов 24.07.2002, № 97-ФЗ, от 24, 25.07.2002 № 116-ФЗ, 30.06.2006 № 90-ФЗ).
4. И т.д.

Монографическая литература

1. Экономика и социология труда: учебник/ под. ред. д.э.н., проф. А.Я. Кибанова.- М.: ИНФРА-М, 2003.- 584с.
2. Егоршин, А.П. Управление персоналом/А.П. Егоршин.- Н. Новгород.: НИМБ, 1997. - 548 с.
3. Эренберг, Р. Современная экономика труда: Теория и государственная политика/ Р. Эренберг, Р. Смит.- М.: Изд-во МГУ, 1996.- 800 с.
4. Головачев, А.С. Организация, нормирование и оплата труда: учеб. пособие /А.С. Головачев [и др.]; под общ. ред. А.С. Головачева – 3-е изд. испр.- Минск: Новое знание, 2007.- 603с.
5. И т.д.

Периодическая литература

1. Яковлев, А.Н. Свобода – это наше все…? / А.Н. Яковлев // Рос. вести. – 2001. – 24 янв. – С. 2.
2. Стоунхаус, Д. Управление организационными знаниями/Д. Стоунхаус// Менеджмент в России и за рубежом.-1999. -№ 1.-С. 14-26.
3. И т.д.

Описание электронных ресурсов

1. Бычков, В.В. Эстетика Владимира Соловьева как актуальная парадигма: К 100-летию со дня смерти В.Л. Соловьева: [Электронный ресурс] / В.В. Бычков. – Электрон. ст. – Б.м., Б.г.- Режим доступа к ст.: http://spasil.ru/biblt/bichov2.htm
2. Корпоративный проект «МАРС» [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – М., [2006]. – Режим доступа : // http://www.mars.udsu/ru. – [Загл. с экрана].
3. Крутихин, И. В. Корпоративная аналитическая база данных статей: принципы организации [Электронный ресурс] / И. В. Крутихин. – Электрон. дан. – М., [2005]. – Режим доступа : http://rckk.ru/win/inter-events/crimea 2002/trud/sec1114/Doc25.HTML. – [Загл. с экрана].

ПРИЛОЖЕНИЯ

*Приложение 1*

**ТЕМАТИКА КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

1. Транспортировка, приёмка и предубойное содержание животных и птицы на предприятиях мясной промышленности.
2. Общая технология убоя животных и разделки туш крупного рогатого скота и свиней.
3. Технология первичной переработки крупного рогатого скота. Категории упитанности туш.
4. Технология первичной переработки свиней. Категории упитанности туш.
5. Холодильная обработка мяса. Хранение мяса и мясных продуктов. Сроки, режимы.
6. Оборудование для холодильной обработки мяса
7. Влияние холодильной обработки мяса на сроки его хранения и качество выпускаемой продукции.
8. Организация ветеринарно-санитарного обследования животных и ветеринарно-санитарной экспертиза мяса и их влияние на качество вырабатываемой продукции.
9. Технологические решения для увеличения сроков хранения мяса и мясопродуктов. Мероприятия по уменьшению потерь. Гигиена и сроки хранения.
10. Характеристика убойных животных
11. Организация сдачи-приемки убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии
12. Способы и оборудование для оглушения животных
13. Оборудование линии убоя скота и первичной переработки туш свиней
14. Убой мелкого рогатого скота и первичная переработка туш
15. Убой сельскохозяйственной птицы и первичная переработка тушек
16. Оборудование линии убоя и первичной переработки птицы
17. Убой кроликов и первичная переработка тушек
18. Требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов
19. Требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме и первичной переработке скота, птицы и кроликов
20. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Характеристики мяса с признаками PSE и DFD.
21. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом, по железной дороге, водным транспортом, гоном. Уход за животными в пути и ветеринарно-санитарные мероприятия
22. Способы убоя скота и их сравнительная оценка
23. Морфологический и химический состав мяса
24. Понятие о мясе. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность мяса и мясопродуктов
25. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности на качественный состав и свойства мяса.
26. Сущность послеубойных изменений в мясе. Автолиз. Созревание мяса.
27. Порча мяса: загар, свечение, плесневение, ослизнение, гниение. Причины и сущность.
28. Пороки мяса. Причины возникновения PSE и DFD мяса. Меры по предупреждению нежелательных изменений в мясе. Методы распознавания мяса, полученного от больных животных или трупов

*Приложение 2*

|  |
| --- |
| ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» |

**Курсовой проект**

|  |  |
| --- | --- |
| По профессиональному модулю |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Тема: |  |
|  |  |
|  |  |
|  | тема проекта |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выполнил(а) студент(ка) |  | курса, группы |  |
|  |  |
|  |  |
|  | фамилия имя отчество |
| Руководитель работы |  |
|  | ученая степень, звание, фамилия и инициалы |

|  |  |
| --- | --- |
| Рецензия |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | актуальность, цели, достоинства и недостатки курсового проекта, оценка в баллах |
|  |  |
|  |  |
|  Проверил |  |
|  |  |
|  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

пос. Ракитное Белгородской области,2014 г.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

*Основные источники:*

1. *Антипова Л. В., А. Глотова И. А., Рогов И. А.* Методы исследования мяса и мясных продуктов. - М.: КолосС, 2001. - 570 с.
2. *Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С.* и др. Производство мясной продукции на основе биотехнологии. — М.: ВНИИМП, 2005. — 369с.
3. *Лисицын А. Б., Сизенко Е. И., Чернуха И. М.* и др. Мясо и здоровое питание. — М.: ВНИИМП, 2007.-378 с.
4. *Лисицын А. Б., Липатов Н. Н., Кудряшов Л. С.* и др. Теория и практика переработки мяса. — М.: ВНИИМП, 2004. —378 с.

*Дополнительные источники:*

1. *Волкова А. Г., Подлегаев М. А., Русаков В. Н.* и др. Производственно-технический контроль и методы оценки качества мяса, мясо- и птицепродуктов. — М.: Пищевая промышленность, 1974. — 248 с.
2. *Гигиенические* требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Сан-ПиН 2.3.2.1078-01. - М., 2002. - 216 с.
3. *Головкин H.A.* Холодильная технология пищевых продуктов. — М.: Пищевая промышленность, 1984. — 239 с.
4. *Гоноцкий В. А., Давлеев А. Д., Дубровская В. И.* и др. Глубокая переработка мяса птицы в США. — М., 2006.-200 с.
5. *Данилова Н. С.* Физико-химические основы производства мяса и мясопродуктов. — М.: КолосС, 2007. - 367 с.
6. *Джафаров А. Ф.* Производство желатина. — М.: Агропромиздат, 1990. — 287 с.
7. *Заяс Ю. Ф.* Качество мяса и мясопродуктов. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.-480 с.
8. *Илюхина Р. В., Костенко Ю. Г., Крехов Н. М.* и др. Переработка и использование побочных сырьевых ресурсов мясной промышленности и охрана окружающей среды. — М : ВНИИМП, 2000.-404 с.
9. *Кунаков А. А., Серегин И. Г., Таланов Г. А.* и др. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. - М.: КолосС, 2007. — 400 с.
10. *Адуцкевич В. А., Большаков А. С., Горбатов А. В.* и др. Физико-химические и биохимические основы технологии мяса и мясопродуктов. — М.: Пищевая промышленность, 1973.-495 с.
11. *Афанасов Э. Э., Николаев Н. С., Рогов И. А.* и др. Аналитические методы описания технологических процессов мясной промышленности. — М.: Мир, 2003. — 184 с.
12. *Воинова П. А., Гаевой Е. В., Горбатов В. М.* и др. Убой и первичная обработка скота и птицы. — М.: Пищевая промышленность, 1973. — 312 с.
13. НАССР/ХАССП. Государственные стандарты США и России. — М., 2002. — 594 с.
14. *Никитин Б. И., Бельченко Н. Б.* Переработка птицы и кроликов и производство птицепродуктов. — М.: Колос, 1994. — 320 с.
15. *Роберте Г. Р., Март Э.Х., Сталтс В.Дж. и др.* Безвредность пищевых продуктов. — М.. Агропромиздат, 1985. — 288 с.
16. *Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П.* Общая технология мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 1994. — 367 с.