

Аннотация рабочей программы дисциплины Технология производства мясных и молочных консервов

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Целями освоения дисциплины «Технология производства мясных и молочных консервов» является приобретение студентами необходимых теоретических и практических знания, позволяющих ему управлять технологическими процессами на всех стадиях производства консервной продукции и изучение инновационных технологических приемов производства.

Задачи дисциплины:

– реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства.

Содержание дисциплины

Тема лекции 1 Правовая, нормативная и методологическая база мясоконсервной отрасли

Вопросы:

1. Основные термины и определения
2. 2. Нормативная и правовая документация, регламентирующая работу отрасли
3. Методическая база

Тема лекции 2 Основы теплового консервирования мясной продукции

Вопросы:

1. Основные понятия теплового консервирования.
2. Термоустойчивость микроорганизмов.
3. Производственная проверка режимов стерилизации и пастеризации.
4. Изменения качества мясопродуктов при тепловой обработке

Тема лекции 3: Основное и вспомогательное сырье в мясоконсервном производстве

Вопросы:

1. Качественные характеристики мясного сырья
2. Животноводческое сырье и ингредиенты.
3. Качественные характеристики сырья растительного происхождения.
4. Применение соевых продуктов в мясоконсервном производстве.

Тема лекций 4: Технология предварительной подготовки животного и растительного сырья

Вопросы:

1. Подготовка мясного сырья.
2. Контроль качества жилованного мяса.
3. Подготовка субпродуктов.
4. Подготовка тушек птицы и кроликов.
5. Предварительная обработка животного сырья.
6. Предварительная обработка растительного сырья и ингредиентов.
7. Подготовка бульонов и соусов

Тема лекции 5: Характеристика потребительской и транспортной тары для производства мясоконсервной продукции

Вопросы:

1. Основные требования к потребительской консервной таре.
2. Металлическая тара.
3. Комбинированная и полимерная тара.
4. Стеклобаночная тара.
5. Предварительная обработка металлических, стеклянных банок и металлических крышек

Тема лекции 6 Технологические процессы мяскоконсервного производства:

Вопросы:

1. Основные технологические схемы производства.
2. Измельчение мясного сырья, посол и приготовление рецептурных композиций.
3. Особенности производства консервов отдельных видов.
4. Подготовка тары.
5. Фасование рецептурной смеси
6. Маркировка потребительской упаковки.
7. Герметизация потребительской упаковки, проверка герметичности.
8. Укладка тары в автоклавные корзины, стерилизация и пастеризация консервов.

Тема лекции 7 Сортировка, подготовка к реализации и хранение консервов

Вопросы:

1. Сортировка и охлаждение консервов.
2. Мойка и сушка потребительской упаковки с консервами.
3. Смазка банок и этикетирование.
4. Укладка консервов в транспортную упаковку.
5. Маркировка транспортной упаковки.

Хранение консервов на предприятии

Тема лекции 8 Общая технология молочных консервов.

Вопросы:

1. Сущность и способы консервирования молока.
 2. Требования, предъявляемые к сырью.
- Общие технологические операции производства молочных консервов

Тема лекции 9 Сгущенные молочные консервы.

Вопрос:

1. Сгущенное стерилизованное молоко.
2. Сгущенное молоко с сахаром.

Тема лекции 10 Сухие молочные продукты.

Вопросы:

1. Сухое цельное молоко.
2. Сухое быстрорастворимое молоко.

Объем дисциплины - 4 з. е

Форма промежуточного контроля – экзамен