

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология производства мясных и молочных консервов»**

**Целью** освоения дисциплины «Технология производства мясных и молочных консервов» является приобретение студентами необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих ему управлять технологическими процессами на всех стадиях производства консервной продукции на основе мясного и молочного сырья.

### **Задачи дисциплины:**

- реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции

### **Содержание дисциплины**

#### **Тема 1 Правовая, нормативная и методологическая база мясоконсервной отрасли**

##### **Вопросы:**

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

#### **Тема 2 Основы теплового консервирования мясной продукции**

##### **Вопросы:**

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

#### **Тема 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 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 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. Стеклобанная тара .
5. Предварительная обработка металлических, стеклянных банок и металлических крышек

## **Тема 6 Технологические процессы мясоконсервного 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 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.
6. Хранение консервов на предприятии

## **Тема 8 Общая технология молочных консервов.**

### **Вопросы:**

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

## **Тема 9 Сгущенные молочные консервы.**

### **Вопрос:**

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

## **Тема 10 Сухие молочные продукты.**

### **Вопросы:**

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

**Объем дисциплины - 4 з. е.**

**Форма промежуточного контроля - экзамен**