

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

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. Термостойкость микроорганизмов.
3. Производственная проверка режимов стерилизации и пастеризации.
4. Изменения качества мясopодуKтов 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. Стеклоанная 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