

## **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 знания, 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.Термоустойчивость 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. Стеклянная 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 быстрорасторимое молоко.

**Объем дисциплины - 4 з. е.**

**Форма промежуточного контроля - экзамен**