

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

М. Э. Мошарова

**ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА И МОЛОКА**

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины для студентов,
обучающихся в магистратуре по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2023

УДК 658.5

Рецензент

кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «КГТУ» О. В. Анистратова

Мошарова, М. Э.

Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студ. магистратуры по напр. подгот. 19.04.03 Продукты питания животного происхождения / М. Э. Мошарова – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2023. – 19 с.

В учебно-методическом пособии по изучению дисциплины «Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока» представлены учебно-методические материалы по освоению тем лекционного курса, включающие подробный план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы для самоконтроля, отражены рекомендации для выполнения контрольной работы для направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, форма обучения заочная.

Табл. 3, список лит. – 6 наименований

Учебное пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой технологии продуктов питания 20 января 2023 г., протокол № 5

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала для использования в учебном процессе методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 27 февраля 2023 г., протокол № 2

УДК 658.5

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2023 г.
© Мошарова М. Э., 2023 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	4
1. Методические рекомендации по изучению дисциплины.....	6
2. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы.....	13
Библиографический список.....	15
Приложения.....	17
Приложение А.....	16
Приложение Б.....	18

ВВЕДЕНИЕ

Повышение эффективности производства пищевой промышленности является стратегической задачей для любого развитого государства.

Экономическое положение сельскохозяйственных товаропроизводителей и аграрного сектора в целом, которым характеризуется современное состояние сельского хозяйства и его отрасли, требует поиска способов и методов организации производства, позволяющих обеспечить последовательное повышение эффективности производимой продукции.

Важное значение приобретает разработка научно обоснованной системы мер по повышению эффективности производства продукции из мяса и молока, составной частью которой является определение в современных условиях возможного уровня развития, которое позволило бы обеспечить нормальное функционирование отрасли.

При реализации дисциплины «Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока» организуется практическая подготовка путем проведения лабораторных работ, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью освоения дисциплины «Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока» является формирование теоретических и практических знаний в области создания эффективных ресурсосберегающих безотходных и экологически чистых технологий мясных и молочных продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

-знать направления повышения эффективного использования компонентов и частей мяса и молока и прогрессивные методы контроля при производстве пищевой продукции;

-уметь применять знания в области химического состава и морфометрических характеристик сырья для повышения эффективности деятельности предприятий по комплексные переработки мяса и молока;

-владеть методологией использования принципов повышения эффективности технологических процессов для повышения качества и расширения ассортимента пищевой, продукции из мяса и молока.

Для успешного освоения дисциплины «Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока», студент должен активно работать на лекционных и лабораторных занятиях, организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для оценивания поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущий контроль) предусмотрены задания и контрольные вопросы по лабораторным работам. Тестирование обучающихся проводится на занятиях после изучения соответствующих тем. Тестовое задание

предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. Перед проведением тестирования преподаватель знакомит студентов с вопросами теста, а после проведения тестирования проводит анализ его работы. Перечень примерных тестовых и практических заданий представлен в фонде оценочных средств по данной дисциплине.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков средством «лабораторная работа» предусматривает двухбалльную шкалу – «зачтено» и «не зачтено», как при выполнении занятия в группе, так и индивидуально. При выполнении лабораторных работ группой обучающихся при оценивании учитывается степень участия каждого. При отсутствии у обучающегося доказательств участия в коллективной работе, последний не аттестуется. Оценка «не зачтено» выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины лабораторные работы.

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета, к которому допускаются студенты, освоившие темы курса и имеющие положительные оценки.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Для успешного освоения дисциплины «Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока» в учебно-методическом пособии по изучению дисциплины приводится краткое содержание каждой темы занятия, перечень ключевых вопросов для организации самостоятельной работы студентов. Материал пособия содержит рекомендации по написанию контрольной работы для студентов заочной формы обучения.

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Осваивая курс «Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока», студент должен научиться работать на лекциях, лабораторных занятиях и организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность. В начале лекции необходимо уяснить цель, которую лектор ставит перед собой и студентами. Важно внимательно слушать, отмечать наиболее существенную информацию и кратко ее конспектировать; сравнивать то, что услышано на лекции с прочитанным и усвоенным ранее материалом в области повышения эффективности производства продуктов из мяса и молока, укладывать новую информацию в собственную, уже имеющуюся, систему знаний. По ходу лекции необходимо подчеркивать новые термины, определения, устанавливать их взаимосвязь с изученными ранее понятиями.

Тематический план лекционных занятий (ЛЗ) представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Объем (трудоемкость освоения) и структура ЛЗ

Номер темы	Содержание лекционного занятия	Кол-во часов ЛЗ	
		очная форма	заочная форма
1	Повышение эффективности производства цельномолочной продукции	2	0,5
2	Повышение эффективности производства кисломолочной продукции	2	0,5
3	Повышение эффективности производства жиросодержащих молочных продуктов	2	0,5
4	Повышение эффективности производства продуктов из мяса птицы	2	0,5
5	Повышение эффективности производства мясных полуфабрикатов	2	1
6	Повышение эффективности производства колбасных продуктов	2	0,5
7	Повышение эффективности производства мясных консервов	2	0,5
Итого		14	4

Если лектор приглашает студентов к дискуссии, то необходимо принять в ней активное участие. Если на лекции студент не получил ответа на возникшие у него вопросы, он может в конце лекции задать эти вопросы лектору курса дисциплины.

Тема 1. Повышение эффективности производства цельномолочной продукции

Ключевые вопросы темы

1. Направления повышения эффективности производства цельномолочной продукции.

2. Прогрессивные методы экспресс-контроля технологических параметров.

Ключевые понятия: эффективность, цельномолочная продукция, экспресс-контроль, технологические параметры.

Литература: [2, 3, 5]

Методические рекомендации

Первая тема курса дисциплины «Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока» позволит обучающимся получить представление о базовых понятиях дисциплины, в ней также определяется место изучаемого материала в системе научного знания и его взаимосвязь с другими дисциплинами.

При изучении данной темы курса необходимо изучить ассортимент цельномолочной продукции. Рассмотреть технологии цельномолочной продукции, обратить внимание на условия и сроки хранения.

Следует определить ключевые направления повышения эффективности производства цельномолочной продукции. Рассмотреть принципы повышения эффективности технологических процессов цельномолочной продукции.

Следует изучить прогрессивные методы экспресс-контроля технологических параметров цельномолочной продукции.

Вопросы для самоконтроля

1. Охарактеризуйте ассортимент цельномолочной продукции.

2. Какие направления повышения эффективности производства цельномолочной продукции?

3. На каких принципах основано повышение эффективности технологических процессов цельномолочной продукции?

4. Перечислите прогрессивные методы экспресс-контроля технологических параметров цельномолочной продукции.

Тема 2. Повышение эффективности производства кисломолочной продукции

Ключевые вопросы темы

1. Направления повышения эффективности производства кисломолочной продукции.

2. Прогрессивные методы контроля технологических параметров.

Ключевые понятия: эффективность, кисломолочная продукция, экспресс-контроль, технологические параметры.

Литература: [2, 3, 5]

Методические рекомендации

При изучении данной темы курса необходимо изучить ассортимент кисломолочной продукции. Рассмотреть технологии кисломолочной продукции, обратить внимание на условия и сроки хранения.

Следует определить ключевые направления повышения эффективности производства кисломолочной продукции. Рассмотреть принципы повышения эффективности технологических процессов кисломолочной продукции.

Следует изучить прогрессивные методы контроля технологических параметров кисломолочной продукции.

Вопросы для самоконтроля

1. Охарактеризуйте ассортимент кисломолочной продукции.
2. Какие направления повышения эффективности производства кисломолочной продукции?
3. На каких принципах основано повышение эффективности технологических процессов кисломолочной продукции?
4. Перечислите прогрессивные методы экспресс-контроля технологических параметров кисломолочной продукции.

Тема 3. Повышение эффективности производства жиросодержащих молочных продуктов

Ключевые вопросы темы

1. Направления повышения эффективности производства жиросодержащих молочных продуктов.
2. Прогрессивные методы контроля технологических параметров.

Ключевые понятия: эффективность, жиросодержащие молочные продукты, контроль технологических параметров.

Литература: [2, 3, 5]

Методические рекомендации

При изучении данной темы курса необходимо изучить ассортимент жиросодержащих молочных продуктов. Рассмотреть технологии жиросодержащих молочных продуктов, обратить внимание на условия и сроки хранения.

Следует определить ключевые направления повышения эффективности производства жиросодержащих молочных продуктов. Рассмотреть принципы

повышения эффективности технологических процессов жиросодержащих молочных продуктов.

Следует изучить прогрессивные методы контроля технологических параметров жиросодержащих молочных продуктов.

Вопросы для самоконтроля

1. Охарактеризуйте ассортимент жиросодержащих молочных продуктов.
2. Какие направления повышения эффективности производства жиросодержащих молочных продуктов?
3. На каких принципах основано повышение эффективности технологических процессов жиросодержащих молочных продуктов?
4. Перечислите прогрессивные методы контроля технологических параметров жиросодержащих молочных продуктов.

Тема 4. Повышение эффективности производства продуктов из мяса птицы

Ключевые вопросы темы

1. Направления повышения эффективности производства продукции из мяса и птицы.
2. Прогрессивные методы контроля технологических параметров.

Ключевые понятия: эффективность, продукция из мяса, продукция из птицы, контроль технологических параметров.

Литература: [1, 3, 4, 6]

Методические рекомендации

При изучении данной темы курса необходимо изучить ассортимент продукции из мяса и птицы. Рассмотреть технологии производства продукции из мяса и птицы, обратить внимание на условия и сроки хранения.

Следует определить ключевые направления повышения эффективности производства продукции из мяса и птицы. Рассмотреть принципы повышения эффективности технологических процессов производства продукции из мяса и птицы.

Следует изучить прогрессивные методы контроля технологических параметров продукции из мяса и птицы.

Вопросы для самоконтроля

1. Охарактеризуйте ассортимент продукции из мяса и птицы.
2. Какие направления повышения эффективности производства продукции из мяса и птицы?
3. На каких принципах основано повышение эффективности технологических процессов производства продукции из мяса и птицы?

4. Перечислите прогрессивные методы контроля технологических параметров продукции из мяса и птицы.

Тема 5. Повышение эффективности производства мясных полуфабрикатов

Ключевые вопросы темы

1. Направления повышения эффективности производства мясных полуфабрикатов.

2. Прогрессивные методы контроля технологических параметров.

Ключевые понятия: эффективность, мясной полуфабрикат, контроль технологических параметров.

Литература: [1, 3, 4, 6]

Методические рекомендации

При изучении данной темы курса необходимо изучить ассортимент мясных полуфабрикатов. Рассмотреть технологии производства мясных полуфабрикатов, обратить внимание на условия и сроки хранения.

Следует определить ключевые направления повышения эффективности производства мясных полуфабрикатов. Рассмотреть принципы повышения эффективности технологических процессов производства мясных полуфабрикатов.

Следует изучить прогрессивные методы контроля технологических параметров мясных полуфабрикатов.

Вопросы для самоконтроля

1. Охарактеризуйте ассортимент мясных полуфабрикатов.

2. Какие направления повышения эффективности производства мясных полуфабрикатов?

3. На каких принципах основано повышение эффективности технологических процессов производства мясных полуфабрикатов?

4. Перечислите прогрессивные методы контроля технологических параметров мясных полуфабрикатов.

Тема 6. Повышение эффективности производства колбасных продуктов

Ключевые вопросы темы

1. Направления повышения эффективности колбасных изделий.

2. Прогрессивные методы контроля технологических параметров.

Ключевые понятия: эффективность, колбасные изделия, контроль технологических параметров.

Литература: [1, 3, 4, 6]

Методические рекомендации

При изучении данной темы курса необходимо изучить ассортимент колбасных изделий. Рассмотреть технологии производства колбасных изделий, обратить внимание на условия и сроки хранения.

Следует определить ключевые направления повышения эффективности производства колбасных изделий. Рассмотреть принципы повышения эффективности технологических процессов производства колбасных изделий.

Следует изучить прогрессивные методы контроля технологических параметров колбасных изделий.

Вопросы для самоконтроля

1. Охарактеризуйте ассортимент колбасных изделий.
2. Какие направления повышения эффективности производства колбасных изделий?
3. На каких принципах основано повышение эффективности технологических процессов производства колбасных изделий?
4. Перечислите прогрессивные методы контроля технологических параметров колбасных изделий.

Тема 7. Повышение эффективности производства мясных консервов

Ключевые вопросы темы

1. Направления повышения эффективности мясных консервов.
2. Прогрессивные методы контроля технологических параметров процессов теплового консервирования.

Ключевые понятия: эффективность, консервы, контроль технологических параметров, тепловое консервирование, стерилизация.

Литература: [1, 3, 4, 6]

Методические рекомендации

При изучении данной темы курса необходимо изучить ассортимент мясных консервов. Рассмотреть технологии производства мясных консервов, обратить внимание на условия и сроки хранения.

Следует определить ключевые направления повышения эффективности производства мясных консервов. Рассмотреть принципы повышения эффективности технологических процессов производства мясных консервов.

Следует изучить прогрессивные методы контроля технологических параметров мясных консервов.

Вопросы для самоконтроля

1. Охарактеризуйте ассортимент мясных консервов.

2. Какие направления повышения эффективности производства мясных консервов?

3. На каких принципах основано повышение эффективности технологических процессов производства мясных консервов?

4. Перечислите прогрессивные методы контроля технологических параметров процессов теплового консервирования.

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Согласно учебному плану дисциплины «Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока» направления подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения, студенты заочной формы обучения закрепляют изучаемый материал, самостоятельно в виде выполнения контрольной работы.

При выполнении контрольной работы студенты отвечают на два вопроса. Варианты вопросов определяется по таблице 2 в зависимости от двух последних цифр студенческого шифра (номера студенческого билета и зачетной книжки). В таблице по горизонтали Б размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра шифра студента. По вертикали А также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых – предпоследняя цифра шифра студента. Пересечение горизонтальной и вертикальной линий определяет клетку с номерами вариантов контрольной работы. Перечень вопросов для выполнения контрольной работы представлен в Приложении А.

Таблица 2 – Варианты заданий

		Последняя цифра шифра									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предпоследняя цифра шифра	0	1,8	2,9	3,10	4,11	5,12	6,13	7,14	8,15	9,16	10,30
	1	11,18	12,19	13,20	14,21	15,22	16,23	17,24	18,25	19,26	20,26
	2	21,1	2,22	3,23	4,24	5,25	6,29	1,7	8,2	9,3	10,4
	3	11,5	12,6	13,7	14,8	15,9	16,10	17,11	18,12	19,13	20,14
	4	15,25	16,26	17,1	18,2	19,3	20,4	25,5	26,6	27,1	2,3
	5	4,5	6,7	8,9	10,11	12,13	14,15	16,17	17,18	19,20	21,22
	6	23,24	25,26	1,10	2,11	3,12	4,13	5,14	6,15	7,16	8,17
	7	9,18	10,19	11,28	12,21	13,22	14,23	15,24	16,25	17,26	17,1
	8	18,2	19,3	20,4	21,5	22,6	23,7	24,8	25,9	26,10	1,27
	9	2,12	3,13	4,14	5,15	6,16	7,17	8,18	9,19	10,20	11,21

Ответы на рассматриваемые вопросы должны излагаться по существу, быть четкими, полными, ясными и содержать элементы анализа.

При ответе на вопросы студент должен использовать не только учебную литературу, но и статьи, публикуемые в периодической печати, указывая в

работе источники информации. Текстовая часть работы может быть иллюстрирована рисунками, схемами, таблицами. В конце приводится список использованных источников (не менее 10 источников).

Работа должна быть выполнена на листах формата А4 с одной стороны листа, в печатном варианте. Шрифт текстовой части размер – 12 (для заголовков – 14), вид шрифта – Times New Roman, интервал 1,5. Поля страницы: левое 3 см, правое 1,5 см, верхнее и нижнее 2 см. Нумерация страниц внизу справа.

Структура контрольной работы:

- титульный лист (Приложение Б)
- содержание
- текстовая часть (каждый вопрос начинать с нового листа)
- список используемой литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.0.100-2018, ГОСТ 7.82-2001.

В текстовой части не допускается сокращение слов. Объем выполненной работы не должен превышать 15 листов А4.

Контрольная работа должна быть оформлена в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к контрольным работам:

- текст должен быть отпечатан на компьютере;
- основной текст подразделяется на озаглавленные части в соответствии с содержанием работы. Заглавия не подчеркиваются, в конце заголовка точка не ставится, переносы допускаются;
- страницы текста пронумерованы арабскими цифрами в правом верхнем углу без точек. Титульный лист считается первым и не нумеруется;
- на каждой странице оставлены поля для замечаний рецензента;
- список использованных источников оформляются по соответствующим требованиям.

Стиль и язык изложения материала контрольной работы должны быть четкими, ясными и грамотными. Грамматические и синтаксические ошибки недопустимы. Выполненная контрольная работа представляется для регистрации на кафедру, затем поступает на рецензирование преподавателю.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопроса и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу). Студент, получивший контрольную работу с оценкой «зачтено», знакомится с рецензией и с учетом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний.

Контрольная работа с оценкой «не зачтено» возвращается студенту с рецензией, выполняется студентом вновь и сдается вместе с не зачтенной работой на проверку преподавателю. Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки и зачета.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Анохина, О. Н. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика: Методические указания к лабораторным работам по дисциплине специализации «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из сырья животного происхождения» для студентов вузов специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» / О. Н. Анохина. – Калининград: ФГОУ ВПО "КГТУ", 2007. – 76 с.
2. Боташева, Л. Х. Повышение эффективности производства молока на основе совершенствования племенной работы в скотоводстве / Л. Х. Боташева. – Москва, 2006 – 199с. [Электронный ресурс: <https://goo.su/CqMA>]
3. Мезенова, О. Я. Технология и качество продуктов питания на основе сырья животного происхождения: учеб. пособие по дисц.: "Технология продуктов питания с задан. составом и свойствами на основе сырья живот. происхождения" для студентов специальности 240902.65 - Пищ. биотехнология и "Технология продуктов из сырья живот. происхождения" для студентов направления 240700.62 - Биотехнология / О. Я. Мезенова, Л. С. Байдалинова, Н. С. Сергеев; ФГБОУ ВПО "КГТУ". – Калининград: ФГБОУ ВПО "КГТУ", 2012. – 257 с.
4. Рогов, И. А. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Р. М. Ибрагимов. – Москва: Колос, 1997. – 336 с.
5. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии направленность 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств / сост.: В.В. Крючкова; Донской ГАУ. – Персиановский: Донской ГАУ. – 2018. – 232 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: file:///C:/Users/123/Desktop/УМП_Технология_молока_Крючкова_ВВ_2018_232_с..pdf
6. Титова, И. М. Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 - Технология продуктов обществ. питания и направления 260100 - Технология продуктов питания / И. М. Титова, Н. А. Притыкина; ФГОУ ВПО "КГТУ". – Калининград: ФГОУ ВПО "КГТУ", 2009. – 194 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Вопросы для контрольной работы

1. Направления повышения эффективности производства молочных напитков.
2. Направления повышения эффективности производства молочных напитков для фитнеса.
3. Направления повышения эффективности производства молочных напитков для функционального питания.
4. Направления повышения эффективности производства кисломолочных напитков.
5. Направления повышения эффективности производства молочной продукции повышенной пищевой ценности.
6. Направления повышения эффективности витаминизации молочных продуктов.
7. Направления повышения эффективности производства комбинированных кисломолочных продуктов.
8. Направления повышения эффективности обогащения молочных продуктов растительными волокнами и плодово-ягодными наполнителями.
9. Направления повышения эффективности производства кисломолочных продуктов, содержащих пробиотики.
10. Направления повышения эффективности производства лечебно-профилактических молочных продуктов для детей.
11. Направления повышения эффективности первичной обработки птицы.
12. Направления повышения эффективности производства замороженных полуфабрикатов из птицы.
13. Направления повышения эффективности производства фаршевых полуфабрикатов из птицы.
14. Направления повышения эффективности производства кулинарных полуфабрикатов из птицы.
15. Направления повышения эффективности производства полуфабрикатов субпродуктов птицы.
16. Направления повышения эффективности производства мясных замороженных полуфабрикатов.
17. Направления повышения эффективности производства мясных фаршевых полуфабрикатов.
18. Направления повышения эффективности производства кулинарных мясных полуфабрикатов.

19. Направления повышения эффективности производства мясных полуфабрикатов из субпродуктов.
20. Направления повышения эффективности производства вареных колбас.
21. Направления повышения эффективности производства копченых колбас.
22. Направления повышения эффективности производства функциональных мясных продуктов.
23. Инновации в технологии хранения мясных изделий
24. Направления повышения эффективности производства мясных консервов.
25. Направления повышения эффективности производства варено-копченых колбас.
26. Направления повышения эффективности производства комбинированных мясных консервов.
27. Направления повышения эффективности производства консервов типа ветчины.
28. Направления повышения эффективности производства консервов класса премиум.
29. Направления повышения эффективности производства мясных консервов для детского питания.
30. Направления повышения эффективности производства фаршевых мясных консервов.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт агроинженерии и пищевых систем

Кафедра технологии продуктов питания

Контрольная работа
допущена к защите:
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__г.

Контрольная работа
защищена
должность (звание), ученая степень
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__г.

Контрольная работа №____

по дисциплине
«ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА И
МОЛОКА»

Шифр студента _____
Вариант № _____

Работу выполнил:
студент гр. _____
_____ Фамилия И.О.
«__» _____ 202__г.

Локальный электронный методический материал

Маргарита Эдуардовна Мошарова

ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ
ИЗ МЯСА И МОЛОКА

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 1,5. Печ. л. 1,2

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1