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

Н. А. Притыкина

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

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

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2022

УДК 664.95

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

Притыкина, Н. А.

Организация производства мясных продуктов: учеб.-метод. пособие по изучению дисциплины для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Н. А. Притыкина. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 48 с.

Учебно-методическое пособие является руководством по изучению дисциплины «Организация производства мяса и мясных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. В пособии 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, форма обучения заочная.

Табл. 2, список лит. – 11 наименований

Учебно-методическое пособие рассмотрено и одобрено кафедрой технологии продуктов питания 27 октября 2022 г., протокол № 3

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» 31 октября 2022 г., протокол № 11

УДК 637.5 (075)

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет», 2022 г.
© Притыкина Н. А., 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ……... 4

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ……... 7

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РАБОТЫ……. 38

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК…….. 46

ПРИЛОЖЕНИЕ…… 47

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Организация производства мяса и мясных продуктов» относится к обязательной дисциплине элективного модуля по выбору «Технология мяса и мясных продуктов» подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Целью освоения дисциплины «Организация производства мясных продуктов» является формирование знаний, умений и навыков в области организации производства продукции из сырья животного происхождения (СЖП)

Задачи изучения дисциплины:

- изучение и приобретение навыков использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве мяса и мясных продуктов, методов оценки и контроля качества продукции рыбной отрасли;
- приобретение навыков организации входного и производственного контроля качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции;
- формирование знаний, умений и навыков для успешного (в том числе самостоятельного) освоения различных технологий и способов организации производства продукции из животного сырья, обеспечения высокого качества готовой продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя.

При реализации дисциплины «Организация производства мяса и мясных продуктов» организуется практическая подготовка путем проведения практических занятий (лабораторных работ), предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В результате освоения дисциплины «Организация производства мяса и мясных продуктов» обучающийся должен:

знать:

- нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, используемую при производстве мяса и мясных продуктов;
- режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии мяса и мясных продуктов;

уметь:

- разрабатывать рациональные технологические схемы производства мяса и мясных продуктов;
- организовывать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

владеть: методами контроля нормативных показателей качества мяса и мясных продуктов.

Для успешного освоения дисциплины «Организация производства мяса и мясных продуктов», студент должен активно работать на лекционных занятиях, лабораторных работах, организовывать самостоятельную внеаудиторную деятельность.

Для оценивания поэтапного формирования результатов освоения дисциплины (текущий контроль) предусмотрены:

- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам;
- задания по индивидуальной работе;
- задания по курсовому проекту.

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.

Задание по индивидуальной работе предусматривает ответы на вопросы, что позволяет расширить теоретические знания об особенностях организации производства продукции из животного сырья в процессе его переработки.

Положительная оценка «отлично» (зачтено), «хорошо» (зачтено) или «удовлетворительно» (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).

Дисциплина «Организация производства мяса и мясных продуктов» реализуется в двух семестрах.

Промежуточная аттестации по дисциплине проводится в виде:

- зачета (седьмой семестр);
- курсового проекта, экзамена (восьмой семестр).

К зачету (седьмой семестр) допускаются студенты, освоившие темы курса и имеющие положительные оценки в рамках текущей аттестации по лабораторному практикуму, а также успешно выполнившие и защитившие индивидуальную работу.

К экзамену (восьмой семестр) допускаются студенты, освоившие темы курса и имеющие положительные оценки в рамках текущей аттестации по лабораторному практикуму, выполнившие и защитившие курсовой проект.

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 «Организация производства мяса и мясных продуктов» 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 выполнению индивидуальной работы.

1 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Осваивая курс «Организация производства мяса и мясных продуктов», студент должен активно работать на лекциях и лабораторных работах, а также 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 организации производства продукции из животного сырья, укладывать новую информацию в собственную, уже имеющуюся, систему знаний. По ходу лекции необходимо подчеркивать новые термины, определения, устанавливать их взаимосвязь с изученными ранее понятиями.

На лекциях дисциплины «Организация производства мяса и мясных продуктов» рассматриваются основные понятия предметной области, способы организации производства продукции из животного сырья и его особенности; основные технологические требования при организации производства продукции из животного сырья.

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.

Для успешного освоения дисциплины необходимо формирование знаний, позволяющих анализировать, понимать значение технохимического контроля при различных видах технологической обработки и его влияние на качество готовой продукции и её безопасность для жизни и здоровья потребителя; о рациональном использовании рыбного сырья.

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

Таблица 1 – Объем (трудоемкость освоения) и структура лекционных занятий

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины и темы программы	Количество аудиторных часов по учебному плану		
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
			УЗ	Л
Семестр 7		**16**	**4**	
1	**Раздел 1 Организация производства полуфабрикатов из животного сырья**	**8**	**-**	**2**
	Тема 1. Организация производства мясных и мясокостных полуфабрикатов	2	-	0,5
	Тема 2. Организация производства полуфабрикатов мясных рубленых	2	-	0,5
	Тема 3. Организация производства полуфабрикатов мясных рубленых в оболочке	4	-	1
2	**Раздел 2 Организация производства мясных колбасных продуктов (вареные)**	**8**	**-**	**2**
	Тема 4. Организация производства вареных колбас	2	-	1
	Тема 5. Организация производства ливерных колбас	2	-	-
	Тема 6. Организация производства сосисок и сарделек	2	-	-
	Тема 7. Организация производства ветчинной продукции	2	-	1
Итого в семестре		**16**	**-**	**4**
Семестр 8		**30**	**18**	
3	**Раздел 3 Организация производства солено-копченых мясных изделий**	**6**	**2**	**4**
	Тема 8. Организация производства варёно-копчёных колбас	2	1	2
	Тема 9. Организация производства полукопчёных колбас	2	-	1
	Тема 10. Организация производства сырокопчёных колбас	2	-	1

Окончание таблицы 1

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины и темы программы	Количество аудиторных часов по учебному плану		
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения	
			УЗ	Л
4	**Раздел 4 Организация производства мясных консервов**	**10**	**1**	**5**
	Тема 11. Организация производства мясных консервов	2	-	1
	Тема 12. Организация производства фаршевых консервов	2	-	1
	Тема 13. Организация производства паштетных консервов	2	-	1
	Тема 14. Организация производства первых и вторых мясных обеденных блюд	2	-	1
	Тема 15. Организация производства мясорастительных консервов	2	-	1
5	**Раздел 5 Организация производства продукции детского питания**	**2**	**-**	**1**
	Тема 16. Организация производства детских мясных полуфабрикатов	1	-	0,5
	Тема 17. Организация производства колбасной продукции для детей	1	-	0,5
6	**Раздел 6 Организация производства кулинарной продукции и вторых блюд**	**4**	**-**	**2**
	Тема 18. Организация производства кулинарной продукции	2	-	1
	Тема 19. Организация производства вторых замороженных блюд	2	-	1
6	**Раздел 7 Организация производства мясных продуктов вторичного назначения**	**8**	**-**	**2**
	Тема 20. Организация переработки кости и жира	4	-	1
	Тема 21. Организация производства клея и желатина	4	-	1
Итого в семестре		**30**	**2**	**14**
Итого по дисциплине				

Раздел 1 Организация производства полуфабрикатов из животного сырья

Тема 1. Организация производства мясных и мясокостных полуфабрикатов

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства мясных и мясокостных полуфабрикатов.

Способы организации производства мясных и мясокостных полуфабрикатов из животного сырья. Способы организации хранения и транспортирования мясных и мясокостных полуфабрикатов из животного сырья.

Перспективные пути организации производства и хранения полуфабрикатов из животного сырья.

Особенности контроля производства мясных и мясокостных полуфабрикатов из животного сырья.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве мяса и мясных продуктов, методов оценки и контроля качества (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию продукции. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства, знать условия хранения и транспортирования.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства мороженых продуктов и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства мяса для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве продукции.

Необходимо знать современное состояние производства и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из животного сырья.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства крупнокусковых полуфабрикатов из животного сырья.
2. Опишите организацию производства мелкокусковых полуфабрикатов из животного сырья.
3. Опишите организацию производства мясокостных полуфабрикатов из животного сырья.
4. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения полуфабрикатов из животного сырья.
5. Какие требования предъявляются к качеству полуфабрикатов из животного сырья?
6. Какие пороки характерны для охлажденных мясных продуктов?
7. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства полуфабрикатов из животного сырья?
8. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования полуфабрикатов из животного сырья?
9. Каковы особенности контроля производства полуфабрикатов из животного сырья?

Тема 2. Организация производства полуфабрикатов мясных рубленых

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства полуфабрикатов мясных рубленых.

Способы организации производства полуфабрикатов мясных рубленых. Способы организации хранения и транспортирования полуфабрикатов мясных рубленых.

Перспективные пути организации производства и хранения полуфабрикатов из животного сырья.

Особенности контроля производства полуфабрикатов мясных рубленых.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве, методов оценки и контроля качества (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию продукции. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства мороженой продукции, знать условия хранения и транспортирования мороженой мяса.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства мороженых продуктов и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства мяса для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве продукции.

Необходимо знать современное состояние производства и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из животного сырья.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства полуфабрикатов мясных рубленых.
2. Опишите организацию производства полуфабрикатов мясных рубленых
3. Опишите организацию производства полуфабрикатов мясных рубленых
4. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения полуфабрикатов из животного сырья.
5. Какие требования предъявляются к качеству полуфабрикатов из животного сырья?
6. Какие пороки, дефекты характерны для полуфабрикатов мясных рубленых?
7. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства полуфабрикатов из животного сырья?
8. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования полуфабрикатов из животного сырья?
9. Каковы особенности контроля производства полуфабрикатов из животного сырья?

Тема 3. Организация производства полуфабрикатов мясных рубленых в оболочке

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства полуфабрикатов мясных рубленых.

Способы организации производства полуфабрикатов мясных рубленых в оболочке.

Способы организации хранения и транспортирования полуфабрикатов мясных рубленых в оболочке.

Перспективные пути организации производства и хранения полуфабрикатов из животного сырья.

Особенности контроля производства полуфабрикатов мясных рубленых в оболочке.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве, методов оценки и контроля качества (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию продукции. Необходимо знать виды оболочек, особенности замеса теста, способы организации технологического процесса производства и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства замороженной продукции, знать условия хранения и транспортирования.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве продукции.

Необходимо знать современное состояние производства и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из животного сырья.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства полуфабрикатов мясных рубленых в оболочке – «купаты». Обоснуйте выбор оболочки.
2. Опишите организацию производства полуфабрикатов мясных рубленых в тестовой оболочке – «пельмени».
3. Опишите организацию производства полуфабрикатов мясных рубленых в тестовой оболочке – «самса».

4. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения полуфабрикатов из животного сырья.

5. Какие требования предъявляются к качеству полуфабрикатов в оболочке?

6. Какие пороки, дефекты характерны для полуфабрикатов мясных рубленых в оболочке?

7. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства полуфабрикатов из животного сырья?

8. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования полуфабрикатов из животного сырья?

9. Каковы особенности контроля производства полуфабрикатов из животного сырья?

Раздел 2 Организация производства мясных колбасных продуктов (вареные)

Тема 4. Организация производства вареных колбас

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства вареных колбас.

Способы организации производства вареных колбас. Способы организации хранения и транспортирования вареных колбас.

Перспективные пути организации производства и хранения вареных колбас.

Особенности контроля производства *вареных колбас*.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве вареных колбас, методов оценки и контроля качества мороженой рыбной продукции (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию продукции. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства вареных колбас и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства мороженой рыбной продукции, знать условия хранения и транспортирования мороженой мяса.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства мороженых продуктов и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства мяса для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве продукции.

Необходимо знать современное состояние производства и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из животного сырья.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства *вареных колбас*.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения *вареных колбас*.
3. Какие требования предъявляются к качеству *вареных колбас*?
4. Какие пороки характерны для охлажденных мясных продуктов?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства *вареных колбас*?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования *вареных колбас*?
7. Каковы особенности контроля производства вареных колбас?

Тема 5. Организация производства ливерных колбас

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации ливерных колбас.

Способы организации производства ливерных колбас.

Способы организации хранения и транспортирования икорных продуктов.

Перспективные пути организации производства и хранения ливерных колбас.

Особенности технохимического контроля производства ливерных колбас.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве ливерных колбас, методов оценки и контроля качества ливерных колбас (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию ливерных колбас. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства ливерных колбас и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства ливерных колбас, знать условия хранения и транспортирования ливерных колбас

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства ливерных колбас и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства ливерных колбас для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве ливерных колбас.

Необходимо знать современное состояние производства ливерных колбас и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных ливерных колбас.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства ливерных колбас.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения ливерных колбас.
3. Какие требования предъявляются к качеству икорных продуктов?
4. Какие пороки характерны для ливерных колбас?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства ливерных колбас?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования ливерных колбас?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства ливерных колбас?

Тема 6. Организация производства сосисок и сарделек

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства сосисок и сарделек.

Способы организации производства сосисок и сарделек.

Способы организации хранения и транспортирования сосисок и сарделек.

Перспективные пути организации производства и хранения сосисок и сарделек.

Особенности технохимического контроля производства сосисок и сарделек.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве сосисок и сарделек, методов оценки и контроля качества сосисок и сарделек (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию сосисок и сарделек. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства сосисок и сарделек и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства сосисок и сарделек, знать условия хранения и транспортирования копченой мяса.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства сосисок и сарделек и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства сосисок и сарделек для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве сосисок и сарделек.

Необходимо знать современное состояние производства сосисок и сарделек и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных сосисок и сарделек.

Вопросы для самопроверки

1. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения сосисок и сарделек.
2. Какие требования предъявляются к качеству сосисок и сарделек?
3. Какие пороки характерны для сосисок и сарделек?
4. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства сосисок и сарделек?
5. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования сосисок и сарделек?
6. Каковы особенности технохимического контроля производства сосисок и сарделек?
7. Охарактеризуйте организацию производства продукции сосисок и сарделек.

Тема 7. Организация производства ветчинной продукции

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства ветчинной продукции.

Способы организации производства ветчинной продукции.

Способы организации хранения и транспортирования ветчинной продукции.

Перспективные пути организации производства и хранения ветчинной продукции.

Особенности технохимического контроля производства ветчинной продукции.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве ветчинной продукции, методов оценки и контроля качества ветчинной продукции (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенное внимание студент должен обратить на ассортимент и технологию ветчинной продукции. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства ветчинной продукции и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства копченой ветчинной продукции, знать условия хранения и транспортирования ветчинной продукции.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства ветчинной продукции и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства ветчинной продукции для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве ветчинной продукции.

Необходимо знать современное состояние производства ветчинной продукции и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов из мяса.

Вопросы для самопроверки

1. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения ветчинной продукции.
2. Какие требования предъявляются к качеству ветчинной продукции?
3. Какие пороки характерны для ветчинной продукции?
4. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства ветчинной продукции?
5. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования ветчинной продукции?
6. Каковы особенности технохимического контроля производства ветчинной продукции?
8. Охарактеризуйте организацию производства ветчинной продукции.

Раздел 3 Организация производства солено-копченых мясных изделий

Тема 8. Организация производства варёно-копчёных колбас

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства варёно-копчёных колбас.

Способы организации производства варёно-копчёных колбас.

Способы организации хранения и транспортирования варёно-копчёных колбас.

Перспективные пути организации производства и хранения варёно-копчёных колбас.

Особенности технохимического контроля производства варёно-копчёных колбас.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве варёно-копчёных колбас, методов оценки и контроля качества продукции (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию варёно-копчёных колбас. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства провесной мяса и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства провесной рыбной продукции, знать условия хранения и транспортирования варёно-копчёных колбас.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства варёно-копчёных колбас и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства варёно-копчёных колбас для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве.

Необходимо знать современное состояние производства варёно-копчёных колбас и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства варёно-копчёных колбас.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения варёно-копчёных колбас.
3. Какие требования предъявляются к качеству варёно-копчёных колбас
4. Какие пороки характерны для варёно-копчёных колбас?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства варёно-копчёных колбас?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования варёно-копчёных колбас?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства варёно-копчёных колбас?

Тема 9. Организация производства полукопчёных колбас

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства полукопчёных колбас.

Способы организации производства полукопчёных колбас.

Способы организации хранения и транспортирования полукопчёных колбас.

Перспективные пути организации производства и хранения полукопчёных колбас.

Особенности технохимического контроля производства полукопчёных колбас.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве полукопчёных колбас, методов оценки и контроля качества полукопчёных колбас (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию полукопчёных колбас. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства вяленой мяса и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства полукопчёных колбас, знать условия хранения и транспортирования полукопчёных колбас.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства полукопчёных колбас и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства полукопчёных колбас для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве полукопчёных колбас.

Необходимо знать современное состояние производства полукопчёных колбас и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства полукопчёных колбас.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения полукопчёных колбас.
3. Какие требования предъявляются к качеству полукопчёных колбас?
4. Какие пороки характерны для полукопчёных колбас?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства полукопчёных колбас?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования полукопчёных колбас?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства полукопчёных колбас?

Тема 10. Организация производства сырокопчёных колбас

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства сырокопчёных колбас.

Способы организации производства сырокопчёных колбас.

Способы организации хранения и транспортирования сырокопчёных колбас.

Перспективные пути организации производства и хранения сырокопчёных колбас.

Особенности технохимического контроля производства сырокопчёных колбас.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве сырокопчёных колбас, методов оценки и контроля качества сырокопчёных колбас (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию сырокопчёных колбас. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства сушеной мяса и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства сырокопчёных колбас, знать условия хранения и транспортирования сырокопчёных колбас.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства сырокопчёных колбас и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства сырокопчёных колбас для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве сырокопчёных колбас.

Необходимо знать современное состояние производства сырокопчёных колбас и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных сырокопчёных колбас.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства сырокопчёных колбас.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения сырокопчёных колбас.
3. Какие требования предъявляются к качеству сырокопчёных колбас мяса?

4. Какие пороки характерны для сырокопчёных колбас?

5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства сырокопчёных колбас?

6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования сырокопчёных колбас?

7. Каковы особенности технохимического контроля производства сырокопчёных колбас?

Раздел 4 Организация производства мясных консервов

Тема 11. Организация производства мясных консервов

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства натуральных мясных консервов.

Способы организации производства натуральных мясных консервов.

Способы организации хранения и транспортирования натуральных мясных консервов.

Перспективные пути организации производства и хранения натуральных мясных консервов.

Особенности технохимического контроля производства мясных консервов.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, санитарных инструкций, используемых при производстве мясных консервов, методов оценки и контроля качества мясных консервов (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию мясных консервов. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства натуральных консервов из гидробионтов и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства натуральных мясных консервов, знать условия хранения и транспортирования мясных консервов.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства мясных консервов и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства

натуральных консервов из гидробионтов для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве консервов.

Необходимо знать современное состояние производства мясных консервов и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных мясных консервов.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства натуральных мясных консервов.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества натуральных мясных консервов.
3. Какие требования предъявляются к качеству натуральных мясных консервов?
4. Какие пороки характерны для мясных консервов
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства натуральных мясных консервов?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования натуральных мясных консервов?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства натуральных мясных консервов?
8. Какие требования предъявляются к качеству сырья в производстве мясных консервов?

Тема 12. Организация производства фаршевых консервов

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства фаршевых консервов.

Способы организации производства фаршевых консервов.

Способы организации хранения и транспортирования фаршевых консервов.

Перспективные пути организации производства и хранения фаршевых консервов.

Особенности технохимического контроля производства фаршевых консервов.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, санитарных инструкций, используемых при производстве фаршевых консервов, методов оценки и контроля качества фаршевых консервов (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию фаршевых консервов. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства фаршевых консервов и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства фаршевых консервов, знать условия хранения и транспортирования фаршевых консервов.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства фаршевых консервов и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства фаршевых консервов для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве фаршевых консервов.

Необходимо знать современное состояние производства фаршевых консервов и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных фаршевых консервов.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства фаршевых консервов.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества фаршевых консервов.
3. Какие требования предъявляются к качеству фаршевых консервов?
4. Какие пороки характерны для фаршевых консервов?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства фаршевых консервов?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования фаршевых консервов?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства фаршевых консервов?
8. Какие требования предъявляются к качеству сырья в производстве фаршевых консервов?

Тема 13. Организация производства паштетных консервов

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства паштетных консервов.

Способы организации производства паштетных консервов.

Способы организации хранения и транспортирования паштетных консервов.

Перспективные пути организации производства и хранения паштетных консервов.

Особенности технохимического контроля производства паштетных консервов.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, санитарных инструкций, используемых при производстве паштетных консервов, методов оценки и контроля качества паштетных консервов (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию паштетных консервов. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства фаршевых консервов и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства паштетных консервов, знать условия хранения и транспортирования паштетных консервов.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства паштетных консервов и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства паштетных консервов для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве паштетных консервов.

Необходимо знать современное состояние производства паштетных консервов и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных паштетных консервов.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства паштетных консервов.

2. Перечислите перспективные пути улучшения качества паштетных консервов.

3. Какие требования предъявляются к качеству паштетных консервов?

4. Какие пороки характерны для паштетных консервов?

5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства паштетных консервов?

6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования паштетных консервов?

7. Каковы особенности технохимического контроля производства паштетных консервов?

8. Какие требования предъявляются к качеству сырья в производстве паштетных консервов?

Тема 14. Организация производства первых и вторых мясных обеденных блюд

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства консервов первых и вторых мясных обеденных блюд.

Способы организации производства консервов первых и вторых мясных обеденных блюд.

Способы организации хранения и транспортирования консервов первых и вторых мясных обеденных блюд.

Перспективные пути организации производства и хранения консервов первых и вторых мясных обеденных блюд.

Особенности технохимического контроля производства консервов первых и вторых мясных обеденных блюд.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, санитарных инструкций, используемых при производстве первых и вторых мясных обеденных блюд, методов оценки и контроля качества консервов первых и вторых мясных обеденных блюд (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию консервов первых и вторых мясных обеденных блюд. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства консервов первых и вторых мясных обеденных блюд и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства консервов из гидробионтов в соусах, знать условия хранения и транспортирования консервов из гидробионтов в соусах.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства консервов первых и вторых мясных обеденных блюд и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства консервов первых и вторых мясных обеденных блюд для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве консервов первых и вторых мясных обеденных блюд.

Необходимо знать современное состояние производства консервов из первых и вторых мясных обеденных блюд и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных первых и вторых мясных обеденных блюд.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства первых и вторых мясных обеденных блюд.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества консервов первых и вторых мясных обеденных блюд
3. Какие требования предъявляются к качеству консервов первых и вторых мясных обеденных блюд?
4. Какие пороки характерны для первых и вторых мясных обеденных блюд?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства первых и вторых мясных обеденных блюд?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования консервов первых и вторых мясных обеденных блюд?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства консервов из первых и вторых мясных обеденных блюд?
8. Какие требования предъявляются к качеству сырья в производстве консервов первых и вторых мясных обеденных блюд?

Тема 15. Организация производства мясорастительных консервов

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства мясорастительных консервов.

Способы организации производства мясорастительных консервов.

Способы организации хранения и транспортирования мясорастительных консервов.

Перспективные пути организации производства и хранения мясорастительных консервов.

Особенности технохимического контроля производства мясорастительных консервов.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, санитарных инструкций, используемых при производстве мясорастительных консервов, методов оценки и контроля качества мясорастительных консервов (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию мясорастительных консервов. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства фаршевых мясорастительных консервов и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства фаршевых мясорастительных консервов, знать условия хранения и транспортирования мясорастительных консервов.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства мясорастительных консервов и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства мясорастительных консервов для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве мясорастительных консервов.

Необходимо знать современное состояние производства мясорастительных консервов и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных мясорастительных консервов.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства мясорастительных консервов.
2. Перечислите мясорастительных консервов ите перспективные пути улучшения качества фаршевых консервов из гидробионтов.
3. Какие требования предъявляются к качеству мясорастительных консервов?
4. Какие пороки характерны для мясорастительных консервов?

5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства мясорастительных консервов?

6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования мясорастительных консервов?

7. Каковы особенности технохимического контроля производства мясорастительных консервов?

8. Какие требования предъявляются к качеству сырья в производстве мясорастительных консервов?

Раздел 5 Организация производства продукции детского питания

Тема 16. Организация производства детских мясных полуфабрикатов

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства детских мясных полуфабрикатов.

Способы организации производства детских мясных полуфабрикатов.

Способы организации хранения и транспортирования детских мясных полуфабрикатов.

Перспективные пути организации производства и хранения мясных полуфабрикатов.

Ос мясных полуфабрикатов особенности технохимического контроля производства детских мясных полуфабрикатов.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве детских мясных полуфабрикатов, методов оценки и контроля качества детских мясных полуфабрикатов (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию мясных полуфабрикатов. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства детских мясных полуфабрикатов и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства детских мясных полуфабрикатов, знать условия хранения и транспортирования мясных полуфабрикатов.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства детских мясных полуфабрикатов и уметь описывать каждую

технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства детских мясных полуфабрикатов для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве детских мясных полуфабрикатов.

Необходимо знать современное состояние производства мясных полуфабрикатов и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных детских мясных полуфабрикатов.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства мясных полуфабрикатов.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения мясных полуфабрикатов.
3. Какие требования предъявляются к качеству мясных полуфабрикатов?
4. Какие пороки характерны для мясных полуфабрикатов?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства мясных полуфабрикатов?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования мясных полуфабрикатов?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства мясных полуфабрикатов?

Тема 17. Организация производства колбасной продукции для детей

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства колбасной продукции для детей.

Способы организации производства колбасной продукции для детей.

Способы организации хранения и транспортирования колбасной продукции для детей.

Перспективные пути организации производства и хранения колбасной продукции для детей.

Особенности технохимического контроля производства колбасной продукции для детей.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве колбасной продукции для детей, методов оценки и контроля качества колбасной

продукции для детей (входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию колбасной продукции для детей. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства колбасной продукции для детей и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства колбасной продукции для детей, знать условия хранения и транспортирования колбасной продукции для детей.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства колбасной продукции для детей и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства колбасной продукции для детей для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве колбасной продукции для детей.

Необходимо знать современное состояние производства колбасной продукции для детей и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных колбасной продукции для детей.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства колбасной продукции для детей.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения колбасной продукции для детей.
3. Какие требования предъявляются к качеству колбасной продукции для детей?
4. Какие пороки характерны для колбасной продукции для детей?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства колбасной продукции для детей?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования колбасной продукции для детей?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства колбасной продукции для детей?

Раздел 6 Организация производства кулинарной продукции и вторых блюд

Тема 18. Организация производства кулинарной продукции

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства кулинарной продукции.

Способы организации производства кулинарной продукции.

Способы организации хранения и транспортирования кулинарной продукции.

Перспективные пути организации производства и хранения кулинарной продукции.

Особенности технохимического контроля производства кулинарной продукции.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве кулинарной продукции.

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию кулинарной продукции. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства кулинарной продукции и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства кулинарной продукции, знать условия хранения и транспортирования кулинарной продукции.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства кулинарной продукции и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства кулинарной продукции для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве кулинарной продукции.

Необходимо знать современное состояние производства кулинарной продукции и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства кулинарной продукции.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства кулинарной продукции.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения кулинарной продукции.

3. Какие требования предъявляются к качеству кулинарной продукции?

4. Какие пороки характерны для кулинарной продукции?

5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства кулинарной продукции?

6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования кулинарной продукции?

7. Каковы особенности технохимического контроля производства кулинарной продукции?

Тема 19. Организация производства вторых замороженных блюд

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства вторых замороженных блюд.

Способы организации производства вторых замороженных блюд.

Способы организации хранения и транспортирования продукции на основе жиров и липоидных соединений.

Перспективные пути организации производства и хранения вторых замороженных блюд.

Особенности технохимического контроля производства вторых замороженных блюд.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве продукции на основе жиров и липоидных вторых замороженных блюд качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию вторых замороженных блюд. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства вторых замороженных блюд и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства вторых замороженных блюд, знать условия хранения и транспортирования вторых замороженных блюд.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства вторых замороженных блюд и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства вторых замороженных блюд для управления качеством,

безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве вторых замороженных блюд.

Необходимо знать современное состояние производства вторых замороженных блюд и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства вторых замороженных блюд.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства вторых замороженных блюд.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения вторых замороженных блюд.
3. Какие требования предъявляются к качеству вторых замороженных блюд?
4. Какие пороки характерны для вторых замороженных блюд?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства вторых замороженных блюд?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования вторых замороженных блюд?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства вторых замороженных блюд?

Раздел 7 Организация производства мясных продуктов вторичного назначения

Тема 20. Организация переработки кости

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации переработки кости

Способы организации переработки кости.

Способы организации хранения и транспортирования продукции переработки кости.

Перспективные пути организации производства и хранения продукции переработки кости.

Особенности контроля производства продукции переработки кости.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при переработке кости (входной и производственный контроль качества сырья, материалов,

полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию переработки кости. Необходимо знать способы организации технологического процесса переработки кости и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации переработки кости, знать условия хранения и транспортирования продукции переработки кости.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему переработки кости и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля переработки кости для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве продукции переработки кости.

Необходимо знать современное состояние производства продукции переработки кости и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов переработки кости.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства переработки кости.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения продукции переработки кости.
3. Какие требования предъявляются к качеству продукции переработки кости?
4. Какие пороки характерны для продукции переработки кости?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства продукции переработки кости?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования продукции из переработки кости?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства продукции из переработки кости?

Тема 21. Организация производства клея и желатина

Ключевые вопросы темы

Нормативные и технические документы, необходимые для организации производства клея и желатина.

Способы организации производства клея и желатина.

Способы организации хранения и транспортирования клея и желатина.

Перспективные пути организации производства и хранения клея и желатина.

Особенности технохимического контроля производства клея и желатина.

Литература: [1–4 и др.]

Методические рекомендации

Следует изучить особенности нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых при производстве клея и желатина, методов оценки и контроля качества клея и желатина и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции).

Особенно студент должен обратить внимание на ассортимент и технологию клея и желатина. Необходимо знать способы организации технологического процесса производства клея и желатина и управления ассортиментом.

Необходимо изучить оптимальные условия для организации производства клея и желатина, знать условия хранения и транспортирования клея и желатина.

Студент обязан правильно составлять технологическую схему производства клея и желатина и уметь описывать каждую технологическую операцию, а также схему технохимического контроля производства клея и желатина для управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства; знать нормы расхода сырья и материалов при производстве клея и желатина.

Необходимо знать современное состояние производства клея и желатина и пути совершенствования этого направления технологии. Уметь разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов.

Вопросы для самопроверки

1. Опишите организацию производства клея и желатина.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения клея и желатина.
3. Какие требования предъявляются к качеству клея и желатина?
4. Какие пороки характерны для клея и желатина?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства клея и желатина?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования клея и желатина?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства клея и желатина?

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РАБОТЫ

В процессе самостоятельной работы в соответствии с учебным планом по изучению дисциплины студенты, используя настоящие методические указания, выполняют индивидуальную работу в седьмом семестре.

Индивидуальная работа включает три вопроса. Ответы на теоретические вопросы должны быть краткими и правильными.

При выборе вопросов к индивидуальной работе номер варианта определяется двумя последними цифрами шифра зачетной книжки студента. Номера вопросов индивидуальной работы берутся из таблицы вариантов на пересечении последней и предпоследней цифр шифра студента. Выбрав свой вариант, студент находит содержание вопросов в списке вопросов к индивидуальной работе под соответствующими цифрами.

Индивидуальная работа должна быть выполнена с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через 1,5 интервала. Шрифт должен быть черным, тип – Times New Roman, кегль 12, размеры полей: левое – 30, правое – 15, верхнее и нижнее по 20 мм; абзацный отступ 1,25 см.

Допускается использование цветных иллюстраций. При оформлении иллюстраций, таблиц, форм документов допускается использовать при необходимости кегли 10–12. В работе локально можно применять различные типы шрифтов, любой из трёх способов выделения шрифта: жирный, курсив, подчёркивание – для акцентирования внимания на терминах, определениях, формулах. Следует избегать двойного, а тем более тройного выделения, например, типом шрифта и курсивом, курсивом и подчёркиванием.

Структура индивидуальной работы:

- титульный лист (Приложение А)
- содержание
- текстовая часть (каждый вопрос начинать с нового листа)
- список использованных источников

В текстовой части не допускается сокращение слов.

Индивидуальная работа должна быть оформлена в соответствии с общими требованиями, предъявляемыми к письменным 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.

Текст индивидуальной работы должен быть представлен в виде обстоятельных и аргументированных ответов, точно отражающих содержание задания. Ответ на каждый вопрос следует давать, начиная с новой страницы. В конце ответа на каждый вопрос следует составить список использованных источников в соответствии с требованиями стандарта. При необходимости ответ иллюстрируют рисунками, схемами и таблицами.

Индивидуальная работа направляется на рецензирование. Работа с неправильными или неполными ответами возвращается студенту на доработку и допускается к защите после устранения замечаний, отмеченных в рецензии.

Рекомендуется исправлять ошибки и вносить различные дополнения и пояснения на отдельные страницы, озаглавив их «Исправления, дополнения, пояснения к заданию №...».

В исправленном виде индивидуальная работа направляется на повторное рецензирование. Защита проводится в виде беседы с преподавателем, который рецензировал индивидуальную работу.

Студент допускается к сдаче зачета после выполнения лабораторных работ при наличии положительной рецензии на индивидуальную работу (индивидуальная работа должна быть защищена).

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

Варианты индивидуальных работ

Варианты вопросов индивидуальной работы выбирать из таблицы 2. Например, если шифр 010528, то индивидуальная работа должна содержать ответы на вопросы № 29, 54, 129.

Таблица 2 – Варианты индивидуальной работы

Предпо-следняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 26, 101	2, 27, 102	3, 28, 103	4, 29, 102	5, 30, 101	6, 31, 100	7, 32, 99	8, 33, 98	9, 34, 97	10, 35, 96
1	11, 36, 95	12, 37, 94	13, 38, 93	14, 39, 92	15, 40, 91	16, 41, 90	17, 42, 89	18, 43, 88	19, 44, 87	20, 45, 86
2	21, 46, 85	22, 47, 84	23, 48, 83	24, 49, 82	25, 50, 81	26, 51, 80	27, 52, 79	28, 53, 78	29, 54, 77	30, 55, 76
3	31, 56, 75	32, 57, 74	33, 58, 73	34, 59, 72	35, 60, 71	36, 61, 70	37, 62, 69	38, 63, 68	39, 64, 67	40, 65, 66
4	41, 66, 65	42, 67, 64	43, 68, 63	44, 69, 62	45, 70, 61	46, 71, 60	47, 72, 59	48, 73, 58	49, 74, 57	50, 75, 56
5	51, 76, 55	52, 77, 54	53, 78, 53	54, 79, 52	55, 80, 51	56, 81, 50	57, 82, 49	58, 83, 48	59, 84, 47	60, 85, 46
6	61, 86, 45	62, 87, 44	63, 88, 43	64, 89, 42	65, 90, 41	66, 91, 40	67, 92, 39	68, 93, 38	69, 94, 37	70, 95, 36
7	71, 96, 35	72, 97, 34	73, 98, 33	74, 99, 32	75, 100, 31	1, 76, 30	2, 77, 29	3, 78, 28	4, 79, 27	5, 80, 26
8	6, 81, 25	7, 82, 24	8, 83, 23	9, 84, 22	10, 85, 21	11, 86, 20	12, 87, 19	13, 88, 18	14, 89, 17	15, 90, 16
9	16, 91, 15	17, 92, 14	18, 93, 13	19, 94, 12	20, 95, 11	21, 96, 10	22, 97, 9	23, 98, 8	24, 99, 7	25, 100, 6

Вопросы к индивидуальной работе

1. Опишите организацию производства клея и желатина.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения клея и желатина.
3. Какие требования предъявляются к качеству клея и желатина?
4. Какие пороки характерны для клея и желатина?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства клея и желатина?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования клея и желатина?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства клея и желатина?
8. Опишите организацию производства переработки кости.
9. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения продукции переработки кости.
10. Какие требования предъявляются к качеству продукции переработки кости?
11. Какие пороки характерны для продукции переработки кости?
12. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства продукции переработки кости?
13. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования продукции из переработки кости?
1. Каковы особенности технохимического контроля производства продукции из переработки кости? Опишите организацию производства вторых замороженных блюд.
2. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения вторых замороженных блюд.
3. Какие требования предъявляются к качеству вторых замороженных блюд?
4. Какие пороки характерны для вторых замороженных блюд?
5. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства вторых замороженных блюд?
6. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования вторых замороженных блюд?
7. Каковы особенности технохимического контроля производства вторых замороженных блюд?
8. Опишите организацию производства кулинарной продукции.
9. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения кулинарной продукции.
10. Какие требования предъявляются к качеству кулинарной продукции?

11. Какие пороки характерны для кулинарной продукции?

12. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства кулинарной продукции?

13. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования кулинарной продукции?

14. Каковы особенности технохимического контроля производства кулинарной продукции?

15. Опишите организацию производства колбасной продукции для детей.

16. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения колбасной продукции для детей.

17. Какие требования предъявляются к качеству колбасной продукции для детей?

18. Какие пороки характерны для колбасной продукции для детей?

19. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства колбасной продукции для детей?

20. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования колбасной продукции для детей?

21. Каковы особенности технохимического контроля производства колбасной продукции для детей?

22. Опишите организацию производства фаршевых консервов.

23. Перечислите перспективные пути улучшения качества фаршевых консервов.

24. Какие требования предъявляются к качеству фаршевых консервов?

25. Какие пороки характерны для фаршевых консервов?

26. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства фаршевых консервов?

27. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования фаршевых консервов?

28. Каковы особенности технохимического контроля производства фаршевых консервов?

29. Какие требования предъявляются к качеству сырья в производстве фаршевых консервов?

30. Перечислите перспективные пути улучшения качества натуральных мясных консервов.

31. Какие требования предъявляются к качеству натуральных мясных консервов?

32. Какие пороки характерны для мясных консервов

33. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства натуральных мясных консервов?

34. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования натуральных мясных консервов?

35. Каковы особенности технохимического контроля производства натуральных мясных консервов?

36. Какие требования предъявляются к качеству сырья в производстве мясных консервов?

37. Опишите организацию производства сырокопчёных колбас.

38. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения сырокопчёных колбас.

39. Какие требования предъявляются к качеству сырокопчёных колбас мяса?

40. Какие пороки характерны для сырокопчёных колбас?

41. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства сырокопчёных колбас?

42. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования сырокопчёных колбас?

43. Каковы особенности технохимического контроля производства сырокопчёных колбас?

44. Опишите организацию производства полукопчёных колбас.

45. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения полукопчёных колбас.

46. Какие требования предъявляются к качеству полукопчёных колбас?

47. Какие пороки характерны для полукопчёных колбас?

48. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства полукопчёных колбас?

49. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования полукопчёных колбас?

50. Каковы особенности технохимического контроля производства полукопчёных колбас?

51. Опишите организацию производства варёно-копчёных колбас.

52. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения варёно-копчёных колбас.

53. Какие требования предъявляются к качеству варёно-копчёных колбас

54. Какие пороки характерны для варёно-копчёных колбас?

55. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства варёно-копчёных колбас?

56. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования варёно-копчёных колбас?

57. Каковы особенности технохимического контроля производства варёно-копчёных колбас?

58. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения ветчинной продукции.

59. Какие требования предъявляются к качеству ветчинной продукции?

60. Какие пороки характерны для ветчинной продукции?

61. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства ветчинной продукции?

62. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования ветчинной продукции?

63. Каковы особенности технохимического контроля производства ветчинной продукции?

64. Охарактеризуйте организацию производства ветчинной продукции.

65. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения сосисок и сарделек.

66. Какие требования предъявляются к качеству сосисок и сарделек?

67. Какие пороки характерны для сосисок и сарделек?

68. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства сосисок и сарделек?

69. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования сосисок и сарделек?

70. Каковы особенности технохимического контроля производства сосисок и сарделек?

71. Охарактеризуйте организацию производства продукции сосисок и сарделек.

72. Опишите организацию производства ливерных колбас.

73. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения ливерных колбас.

74. Какие требования предъявляются к качеству икорных продуктов?

75. Какие пороки характерны для ливерных колбас?

76. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства ливерных колбас?

77. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования ливерных колбас?

78. Каковы особенности технохимического контроля производства ливерных колбас?

79. Опишите организацию производства вареных колбас.

80. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения вареных колбас.

81. Какие требования предъявляются к качеству вареных колбас?

82. Какие пороки характерны для охлажденных мясных продуктов?

83. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства вареных колбас?

84. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования вареных колбас?

85. Каковы особенности контроля производства полуфабрикатов из животного сырья?

86. Опишите организацию производства полуфабрикатов мясных рубленых.

87. Опишите организацию производства полуфабрикатов мясных рубленых

88. Опишите организацию производства полуфабрикатов мясных рубленых

89. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения полуфабрикатов из животного сырья.

90. Какие требования предъявляются к качеству полуфабрикатов из животного сырья?

91. Какие пороки, дефекты характерны для полуфабрикатов мясных рубленых?

92. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства полуфабрикатов из животного сырья?

93. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования полуфабрикатов из животного сырья?

94. Каковы особенности контроля производства полуфабрикатов из животного сырья?

95. Опишите организацию производства крупнокусковых полуфабрикатов из животного сырья.

96. Опишите организацию производства мелкокусковых полуфабрикатов из животного сырья.

97. Опишите организацию производства мясокостных полуфабрикатов из животного сырья.

98. Перечислите перспективные пути улучшения качества и увеличения продолжительности хранения полуфабрикатов из животного сырья.

99. Какие требования предъявляются к качеству полуфабрикатов из животного сырья?

100. Какие пороки характерны для охлажденных мясных полуфабрикатов?

101. Какие нормативные и технические документы необходимы для организации производства полуфабрикатов из животного сырья?

102. Какие требования предъявляются к организации хранения и транспортирования полуфабрикатов из животного сырья?

103. Каковы особенности контроля производства полуфабрикатов из животного сырья?

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Основная литература

1. Серпунина, Л. Т. Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов: учеб. пособие / Л. Т. Серпунина, О. П. Чернега; ФГБОУ ВПО "КГТУ". – Калининград: КГТУ, 2012. – 136 с.

2. 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; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2012. – 257 с.

3. Технология продуктов детского питания: учеб. пособие / Н. В. Попова [и др.]; ред. Э. С. Токаев. – Москва: ДеЛи принт, 2009. – 471 с.

4. 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; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2009. – 194 с.

Дополнительная литература

1. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учеб. / В. И. Манжесов [и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. – 536 с.

2. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов: учеб.: в 2 кн. / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – Москва: КолосС, 2009. – Кн. 1: Общая технология мяса. – 565 с.

3. Зонин, В. Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / В. Г. Зонин. – Санкт-Петербург: Профессия, 2006. – 221 с.

4. Учебные материалы по курсу "Технология переработки продуктов животноводства" / сост. А. А. Лисенков. – Москва: [Изд-во МСХА], 2004. – 71 с.

5. Семенов, Б. Н. Технология производства продукции из животного сырья: учеб. пособие: в 2 ч. / Б. Н. Семенов, А. М. Ершов, Н. Н. Рулев. – Мурманск: МГТУ, 1999. – Ч. 1: Производство охлажденной продукции. – 94 с.

6. Семенов, Б. Н. Технология производства продукции из животного сырья: учеб. пособие: в 2 ч. / Б. Н. Семенов, А. М. Ершов, Н. Н. Рулев. – Мурманск: ГК РФ по рыболовству; МГТУ, 1999. – Ч. 2: Производство подмороженной и мороженой продукции. – 160 с.

7. Технология производства продукции из животного сырь: учеб. пособие / Б. Н. Семенов [и др.]; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2001. – 323 с.

Приложение А

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

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

Индивидуальная работа
допущена к защите
Руководитель:_____
(уч. степень, звание, должность)
_____ Фамилия И.О.
«___» _____ 202__ г.

Индивидуальная работа
защищена
Руководитель:_____
(уч. степень, звание, должность)
_____ Фамилия И.О.
«___» _____ 202_ г.

Индивидуальная работа
по дисциплине
«Организация производства мясо и мясных продуктов»

Шифр студента_____
Вариант №_____

Работу выполнил:
студент гр._____
_____ И.О. Фамилия
«___»_____202__г.

Калининград
202_

Локальный электронный методический материал

Наталья Анатольевна Притыкина

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 3,6. Печ. л. 3,0

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