

## **Изучить и кратко описать в отчете технологические процессы и оборудование:**

**1. Технологические процессы и оборудование для переработки и хранения плодов и овощей:** Технологическое оборудование консервного производства; Моечные машины; Оборудование для инспекции, калибрования и сортирования; Оборудование для очистки и измельчения сырья; Оборудование для обработки продуктов прессованием; Оборудование для тепловой обработки; Сушилки для плодов и овощей.

**2. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки зерна:** Свойства зерна; Технологические процессы и оборудование для очистки зерновой массы от примесей; Технологические процессы и оборудование для очистки поверхности зерна; Технологические процессы и оборудование для увлажнения и мойки зерна; Технологические процессы и оборудование для гидротермической и тепловой обработки зерна; Зерносушильные комплексы и зерносушилки, технологический процесс сушки зерна.

**3. Технологические процессы и оборудование для переработки зерна крупяных и семян масличных культур:** Технологическое оборудование для измельчения зерна и промежуточных продуктов; Шелушение и шлифование зерна крупяных культур; Сортирование продуктов измельчения зерна; Мукомольное производство; Крупяное производство; Технологические процессы и оборудование для производства растительного масла; Производство комбикормов.

## **4. Технологические процессы и оборудование для переработки молока:**

Развитие молочного дела в России.

Технология производства сметаны термостатным способом .

Технология мягких зрелых и свежих сыров (технология производства сыров смоленского, любительского зрелого, дорогобужского, калининского и дорожного).

Производственное предприятие и его структура.

Ассортимент, органолептические свойства и пороки творога.

Технология сыров для плавления (ломтевых, пастообразных, сладких и пастеризованных).

Будущее молочной промышленности.

Технология производства творога традиционным способом.

Оценка качества и пороки сыров.

Питье молоко

Технология производства творога отдельным способом.

Требования к качеству молока для производства сыров.

Технология пастеризованного молока и сливок.

Ассортимент, органолептические свойства и пороки творожных изделий  
Продуктов детского питания (особенности продуктов, сырье, ассортимент).

Технологическая схема приготовления топленого питьевого пастеризованного молока.

Технология выработки творожных изделий: молочно-белковой пасты «Здоровье».

Технология продуктов детского питания (сухие молочные смеси, сухие молочные каши, жидкие стерилизованные и кисломолочные продукты питания).

Технология витаминизированного молока

Технология выработки мороженого (порционная технология).

Технология масла, виды масла и сырье для его производства.

Технологическая: схема приготовления питьевого пастеризованного молочного напитка (восстановленного).

Технология выработки мороженого (приготовление смеси в потоке).

Технологическая схема приготовления сливочного масла методом сбивания сливок.

Технология стерилизованного молока и сливок: одноступенчатый способ стерилизации в потоке при прямом нагреве (пароконтактный)

Производство стерилизованного и концентрированного молока.

Технологическая схема приготовления сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок

Технология стерилизованного молока в бутылках двухступенчатым способом.

Производство сгущенного молока с сахаром.

Пищевая и биологическая ценность сливочного масла; сущность выработки (смена фаз, этапы, виды технологий).

Технология кисломолочных напитков резервуарным способом.

Ассортимент, органолептические свойства и пороки молочных консервов.

Подготовка молока к выработке сыра.

Технология производства кисломолочных напитков термостатным способом

Производство сухого цельного молока

Особенности стандартизации и сертификации молока и молочных продуктов.

Технология производства сухого быстрорастворимого молока .

Ассортимент и классификация кисломолочных продуктов.

Органолептические свойства и пороки сухого молока.

Технологическая схема выработки топленого масла методом отстоя.

Органолептические свойства и пороки молока.

Виды сыров и их классификация.

Технологическая схема выработки белкового питьевого

Органолептические показатели и пороки кисломолочных напитков.  
Общая технология производства сыров.  
Оценка качества и пороки масла.  
Ассортимент, органолептические свойства и пороки сметаны.  
Технология твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания (технология производства швейцарского сыра).  
Формование, прессование сыра.  
Технология производства сметаны резервуарным способом.  
Технология твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания (технология производства костромского, голландского и ярославского сыров).

## **5 Технологические основы переработки мяса и мясной продукции**

Современное состояние и перспективы развития мясной индустрии в РФ.  
Характеристика мясоперерабатывающих предприятий. Санитарно-технические требования к предприятиям по переработке скота и птицы.  
Технология варёных колбас, сосисок и сарделек.  
Технология мясных хлебов.  
Технология варёно-копчёных колбас.  
Технология полукопчёных колбас.  
Технология сырокопчёных колбас.  
Технология фаршевых колбас.  
Технология кровяных колбас.  
Технология зельцев, студней и холодцов.  
Технология мясных паштетов.  
Производственно-технологический контроль в колбасном производстве.  
Производственно-технологический контроль производства цельномышечных продуктов (копченостей).  
Классификация мясных полуфабрикатов, их характеристика.  
Технология рубленых полуфабрикатов.  
Технология фаршей.  
Технология быстрозамороженных готовых блюд.  
Технология полуфабрикатов в тесте.  
Классификация мясных (баночных) консервов, их характеристика.  
Технология натурально-кусковых консервов.  
Технология фаршевых консервов.  
Технология мясных консервов для детского питания.  
Технологические особенности выработки современных (новых) видов консервов.  
Санитарная обработка технологического оборудования и производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.  
Физические, физико-химические и структурно-механические свойства мяса и мясных продуктов.

Классификация способов копчения.

Методы консервирования мяса и мясопродуктов.

Технология сбора, обработки и консервирования крови.

Технология обработки и консервирования пищевых (мякотных, мясокостных, слизистых, шерстных) субпродуктов.

Технология обработки кишечного сырья.

Технология сбора, первичной обработки и консервирования эндокринного, ферментного и специального сырья. Санитарные требования.

Технология первичной обработки и консервирования кератинсодержащего сырья.

Технология кормовой муки (сырье, технологические операции, требования к готовому продукту, условия хранения).

Санитарно-гигиенические требования при выработке мясных полуфабрикатов, колбас и копченостей.

Значение, сущность, функции и задачи стандартизации и сертификацию