

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
аграрный университет имени И. Т. Трубилина»**

Факультет перерабатывающих технологий

**Кафедра технологии хранения и переработки
животноводческой продукции**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ
ЖИВОТНОВОДЧЕСКОГО СЫРЬЯ**

Методические рекомендации

**для самостоятельной работы обучающихся по
направлению подготовки**

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**Краснодар
КубГАУ
2020**

Составители: Патиева С.В., Патиева А.М.

Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. С.В. Патиева, А.М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 30 с.

Методические рекомендации по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья» составлены в соответствии с требованиями ФГОС ВО, включают способы организации самостоятельной работы студентов, позволяющих более эффективно работать с учебной и научной литературой, и перечень вопросов по основным разделам и темам, задания, темы рефератов.

Предназначены для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета перерабатывающих технологий Кубанского госагроуниверситета, протокол № 8 от 18.03.2020 г.

Председатель
методической комиссии

Е. В. Щербакова

- © Патиева С.В., Патиева А.М.
составление, 2020
- © ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ТЕМА 1 НОРМАТИВНЫЕ ОСНОВА ПОЛУФАБРИКАТНОГО ПРОИЗВОДСТВА	5
ТЕМА 2 КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ	7
ТЕМА 3 ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТНОГО ПРОИЗВОДСТВА	9
ТЕМА 4 ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ФАСОВАННОГО МЯСА	12
ТЕМА 5 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА НАТУРАЛЬНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	14
ТЕМА 6 ПРОИЗВОДСТВА ПАНИРОВАННЫХ И РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	17
ТЕМА 7 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ТЕСТЕ	19
ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ	22

ВВЕДЕНИЕ

Одним из путей снижения потерь сырья и увеличения ассортимента и выпуска высококачественных продуктов питания является развитие полуфабрикатного производства. Ассортимент полуфабрикатной продукции на основе животноводческого сырья очень разнообразен и представлен широкой линейкой на продовольственном рынке. При современном, быстром ритме жизни потребитель все больше обращает внимания на продукцию быстрого приготовления. Полуфабрикаты стали очень востребованы для применения как в домашних условиях, так и в сфере общественного питания, школах, детских дошкольных учреждениях, больницах, на железнодорожном транспорте, гражданской авиации и т. д.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов является обязательной частью рабочей программы дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья» и входит в единый методический комплекс обеспечения рабочей программы учебной дисциплины.

Самостоятельная работа выполняется обучающимися вне занятий под руководством преподавателя, но без его участия.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности.

Основной задачей дисциплины является приобретение обучающимся способности к анализу и планированию технологических процессов в животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления.

ТЕМА 1 НОРМАТИВНАЯ ОСНОВА ПОЛУФАБРИКАТНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Вопросы по теме лекции

1. Основные термины и определения.
2. Классификация полуфабрикатной продукции из животноводческого сырья.
3. Перечень нормативной основы.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Что определяют термин «мясной ингредиент»?
2. Что определяют термин «немясной ингредиент»?
3. Что определяют термин «немясной ингредиент»?
4. Что определяет термин «кусовой полуфабрикат»?
5. Что определяет термин «бескостный полуфабрикат»?
6. Что определяет термин «мелкокусовой бескостный и мясокостный полуфабрикат»?
7. Что определяет термин «рубленый мясной (мясодержащий) полуфабрикат»?
8. Что определяет термин «фаршированный полуфабрикат»?
9. Что определяет термин «полуфабрикат в тесте» ?
10. По каким категориям определяется полуфабрикатная продукция?
11. Какой % массовой доли мясных ингредиентов должен быть в мясных полуфабрикатах ?
12. Какой % массовой доли мясных ингредиентов должен быть в мясодержащей полуфабрикатной продукции?
13. Какой % массовой доли мясных ингредиентов должен быть в мясорастительной полуфабрикатной продукции?

14. Какой % массовой доли мясных ингредиентов должен быть в растительно-мясной полуфабрикатной продукции?

15. Какая нормативная и правовая документация регламентирует работу отрасли?

Рекомендуемые темы рефератов

1. Ассортимент и классификация полуфабрикатов на основе животноводческого сырья

2. Нормативные требования ГОСТ 32951-2014 к производству полуфабрикатной продукции.

3. Рынок производства натуральных полуфабрикатов в России.

4. Рынок производства рубленых полуфабрикатов в России.

5. Рынок производства замороженных полуфабрикатов в тесте в России.

6. Рынок производства быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд.

7. Современные тенденции производства полуфабрикатов высокой степени готовности.

8. Нормативная база полуфабрикатного производства.

ТЕМА 2 КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ

Вопросы по теме лекций

1. Мясное сырье и субпродукты.
2. Блочное сырье.
3. Белковые продукты животного и растительного происхождения.
4. Использование сои в полуфабрикатном производстве.
5. Растительное сырье.
6. Пищевые добавки.
7. Упаковочный материал.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Какие виды сырья используются при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов?
2. На какие сорта делится блочная говядина для производства полуфабрикатной продукции?
3. На какие сорта делится блочная свинина для производства полуфабрикатной продукции?
4. На какие сорта делится блочная баранина для производства полуфабрикатной продукции?
5. Какие продукты относятся к «белковым продуктам животного происхождения»?
6. Что такое препараты животного происхождения и цель их использования в технологии производства полуфабрикатов?
7. Какие молочно-белковые концентраты используются в производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов?
8. Какие яичные продукты используют в производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов?

9.С какой целью используется соевые продукты в производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов?

10.Какие многофункциональные пищевые добавки и с какой целью их используют в производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов?

11.С какой целью используется шпагаты и нитки в полуфабрикатном производстве?

12. Для чего предназначен подпергамент в полуфабрикатном производстве?

Рекомендуемые тема рефератов

1. Мясное сырье и субпродукты. Используемые в производстве полуфабрикатов на основе животноводческого сырья.

2. Направление использования говядины в полуфабрикатном производстве.

3. Направление использования свинины в полуфабрикатном производстве.

4. Направление использования мяса птицы в полуфабрикатном производстве.

5. Использование мяса птицы механической обвалки в полуфабрикатном производстве.

6. Использование продуктов переработки крови в полуфабрикатном производстве.

7. Препараты животного происхождения.

8. Использование жирового сырья в полуфабрикатном производстве.

9. Использование продуктов переработки сои в производстве полуфабрикатов. Классификация соевой продукции.

10. Использование пищевых добавок в полуфабрикатном производстве. Классификация и ассортимент пищевых добавок.

ТЕМА 3 ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Вопросы по теме лекции

1. Подготовка мясного сырья.
2. Подготовка субпродуктов.
3. Подготовка яиц и яиче продуктов.
4. Подготовка сырья растительного происхождения.
5. Подготовка белковых препаратов растительно-го и животного происхождения.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. При каких температурных параметрах размораживают мясное сырье?
2. Какую температуру в толще мышц должно иметь мясное сырье, поступающее на разделку, обвалку и жиловку?
3. На сколько частей производится разделка говяжьих полутуш для полуфабрикатного производства?
4. На сколько частей производится разделка свиных полутуш для полуфабрикатного производства?
5. В какой последовательности производится обвалка полутуш говядины?
6. В какой последовательности производится обвалка свинины полутуш?
7. В какой последовательности производится обвалка бараньих туш?
8. Какой усредненный выход жилованной говядины по сортам в % к общей массе жилованного мяса?
9. На сколько сортов разделяют свинину в процессе жиловки?
10. Какой усредненный выход жилованной по сортам свинины, % к массе разобранный свинины?

11. По каким показателям определяется качество жилованного мяса?

12. Какая температура должна быть у жилованного мяса?

13. Какие основные технологические этапы подготовки субпродуктов для полуфабрикатного производства?

14. Какие основные технологические этапы подготовки яиц и яичных продуктов для полуфабрикатного производства?

15. Как и для чего используется колбасный шпик в производстве мясных полуфабрикатов?

16. Какие крупяные изделия чаще всего используют в технологии полупроизводства мясосодержащих полуфабрикатов?

17. Как производится подготовка муки для производства полуфабрикатов в тесте?

18. Как производится подготовка свиной шкурки для полуфабрикатного производства, способы, параметры подготовки?

19. Как происходит подготовка к производству молочно-белковые концентратов и соевых белковых препаратов?

20. Какие основные подготовительные этапы овощей для производства мясосодержащих полуфабрикатов?

Рекомендуемые темы рефератов

1. Разделка говяжьих полутуш для производства полуфабрикатов.

2. Разделка свиных полутуш для производства полуфабрикатов.

3. Разделка бараньих туш для производства полуфабрикатов.

4. Подготовка круп к полуфабрикатному производству.

5. Подготовка овощей к полуфабрикатному производству.

6. Подготовка соевых белков к производству мясорастительных полуфабрикатов.

7. Подготовка тушек птицы к производству натуральных полуфабрикатов.

ТЕМА 4 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФАСОВАННОГО МЯСА

Вопросы по теме лекции

1. Фасованное мясо из говядины.
2. Фасованное мясо из свинины
3. Фасованное мясо из баранины и козлятины.
4. Фасованное мясо из птицы.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. Какое сырье используют для производства фасованного мяса?
2. Из каких частей туш изготавливают фасованное мясо?
3. Каким весом допускаются порции в производстве фасованного мяса?
4. На сколько частей, и какие отруба разделяют говяжьи полутуши для производства фасованного мяса?
5. На сколько частей, и какие отруба разделяют свиные полутуши для производства фасованного мяса?
6. На сколько частей, и какие отруба разделяют бараньи туши для производства фасованного мяса?
7. На сколько частей, и какие отруба разделяют телячьи полутуши для производства фасованного мяса?
8. На сколько частей производится тушек для производства фасованного мяса из сухопутной птицы?
9. На сколько частей производится расчленение тушек индеек для производства фасованного мяса из сухопутной птицы?
10. На сколько частей производится расчленение тушек для производства фасованного мяса из водоплавающей птицы?
11. При какой температуре хранят охлажденное фасованное мясо птицы?

12. При какой температуре хранят замороженное фасованное мясо птицы?

13. На какие крупнокусковые полуфабрикаты происходит разделение говяжьих полутуш?

14. Каким оборудованием оснащают цехи фасования, упаковывания и взвешивания отдельных порций и продукции в групповой упаковке.

Рекомендуемые темы рефератов

1. Общая технология производства фасованного мяса.
2. Производство фасованного мяса из говядины.
3. Производство фасованного мяса из свинины.
4. Производство фасованного мяса из баранины и ягнятины.
5. Производство фасованного мяса птицы.

ТЕМА 5 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА НАТУРАЛЬНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Вопросы по теме лекции

1. Характеристика и технологический процесс изготовления крупно-кусковых полуфабрикатов.
2. Характеристика и технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.
3. Упаковывание, хранение и транспортирование порционных, мелкокусковых и бескостных полуфабрикатов.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. По какой схеме производится разделка говяжьих полутуш на крупнокусковые полуфабрикаты?
2. На сколько групп подразделяются крупнокусковые полуфабрикаты из говядины в зависимости от качества?
3. По какой схеме производится разделка свиных полутуш на крупнокусковые полуфабрикаты?
4. На сколько групп подразделяются крупнокусковые полуфабрикаты из свинины в зависимости от качества?
5. По какой схеме производится разделка бараньих туш на крупнокусковые полуфабрикаты?
6. На сколько групп подразделяются крупнокусковые полуфабрикаты из свинины в зависимости от качества?
7. По каким группам классифицируются полуфабрикаты из баранины (козлятины)?
8. Как упаковываются охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты?
9. Как упаковываются блоки замороженных полуфабрикатов?
10. Какие сроки хранения охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов?
11. Какие общие требования к содержанию маркировочной информации?

12. Что представляют собой порционные полуфабрикаты?

13. Какой ассортимент и как характеризуются порционные полуфабрикаты из говядины?

14. Какой ассортимент и как характеризуются порционные полуфабрикаты из свинины?

15. Какой ассортимент и как характеризуются мелкокусковые полуфабрикаты из говядины?

16. Какой ассортимент и как характеризуются мелкокусковые полуфабрикаты из свинины?

17. Какие полуфабрикаты вырабатывают от комплексной раз-делки говядины?

18. Какой выход от массы исходного сырья у подготовленной вырезки?

19. Какая технологическая схема производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов?

20. Как характеризуются мясных натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки говядины?

21. Как характеризуются мясных натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки свинины?

22. Как характеризуются мясных натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки баранины?

Рекомендуемые темы рефератов

1. Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

2. Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

3. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов их говядины.

4. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов их свинины.

5. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов их баранины

6. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов их говядины.

7. Ассортимент и характеристика мелкокусковых мякотных полуфабрикатов их свинины.

8. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки говядины по кулинарному назначению.

9. Характеристика и изготовление натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки свинины по кулинарному назначению.

10. Характеристика и изготовление натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки баранины по кулинарному назначению.

11. Характеристика и изготовление натуральных полуфабрикатов в маринаде или соусе.

12. Ассортимент, характеристика и изготовление бескостных полуфабрикатов из говядины высшего сорта.

ТЕМА 6 ПРОИЗВОДСТВО ПАНИРОВАННЫХ И РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Вопросы по теме лекции

1. Производство панированных полуфабрикатов.
2. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.
3. Формы и характеристики рубленых и фаршированных полуфабрикатов.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. С какой целью панируют полуфабрикаты?
2. По какой технологической последовательности осуществляется процесс производства панированных полуфабрикатов?
3. Как характеризуются панированные полуфабрикаты из говядины?
4. Как характеризуются панированные полуфабрикаты из свинины?
5. Из каких ингредиентов готовится лезон?
6. Из какой части свинины изготавливают отборную котлету?
7. Какой полуфабрикат изготавливают из свиной и бараньей корейки?
8. Какой полуфабрикат изготавливают из мякоти тазобедренной части свинины и баранины?
9. По какой технологической последовательности осуществляется процесс производства рубленых полуфабрикатов?
10. Как оценивается качество измельчения мясного сырья?
11. Какой диаметр отверстий решетки для стандартного измельчения мясного сырья?
12. Как регламентируется расход панировочных сухарей?

13. Как формируются полуфабрикаты в оболочке?
14. Как используются рубленные полуфабрикаты с производственными дефектами, непросрочными сроками реализации без признаков порчи?
15. Как происходит формирование рубленых фаршированных полуфабрикатов?
16. Как происходит формирование натуральных фаршированных полуфабрикатов?
17. Какая температура охлажденных полуфабрикатов?
18. Какая температура замороженных полуфабрикатов?
19. Какие сроки хранения охлажденной полуфабрикатной продукции?
20. Какие сроки хранения замороженной полуфабрикатной продукции?

Рекомендуемые темы рефератов

1. Характеристика панированных полуфабрикатов.
2. Особенности подготовки натуральных панированных полуфабрикатов.
3. Технологические особенности производства фаршированных полуфабрикатов.
4. Современные технологические приемы производства фаршированных полуфабрикатов.
5. Упаковывание, хранение рубленых и фаршированных полуфабрикатов.

ТЕМА 7 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ТЕСТЕ

Вопросы по теме лекции

- 1.Общая технология изготовления теста.
 - 2.Приготовление тестовых оболочек для блинчиков.
 3. Приготовление тесто-вой заготовки для пиццы.
 - 4.Приготовление фаршей и начинок.
 5. Формование полуфабрикатов.
 6. Замораживание или охлаждение полуфабрикатов.
- Галтовка замороженной продукции.
7. Упаковывание полуфабрикатов замороженных в тесте.

Подготовка ответов на контрольные вопросы

1. При какой температуре и сколько времени созревает мука для изготовления теста?
2. Какую температуру должна иметь мука, подаваемая для изготовления теста?
3. Какие дополнительные белковые компоненты используются при изготовлении теста?
4. Какую температуру должен иметь водный раствор белковых компонентов, подаваемый для изготовления теста?
5. На каком оборудовании производится изготовление теста?
- 6.Какие качественные характеристики должно иметь тесто, подаваемое на производство замороженных полуфабрикатов?
- 7.Какой диаметр решетки рекомендуется использовать для изготовления фарша на производство хинкалей и мантов?
- 8.По какой схеме происходит производство тестового полуфабриката для пиццы?

9. По какой схеме происходит производство тестового полуфабриката для блинчиков?

10. Какая массовая доля влаги в тесте для изготовления пельменей, мясных палочек, вареников пельменей, мясных палочек, вареников?

11. Какое тесто применяют для изготовления самсы?

12. Какое тесто применяют для изготовления беляшей?

13. При какой температуре выпекаются блинчиковые оболочки?

14. По каким показателям определяется готовность тестовой заготовки для пиццы?

15. Какие технологические параметры рекомендуются для из-готовления тестовой оболочки для пиццы?

16. Какие технологические параметры рекомендуются для изготовления песочного теста?

17. Как формируются хинкали, манты, позы?

18. Как формируется самса?

19. Как формируются беляши?

20. Какие первоначальные температуры замораживания полуфабрикатов в тесте?

21. Для чего производится галтовка замороженной полуфабрикатной продукции?

22. В какие упаковочные материалы производится фасовка замороженной полуфабрикатной продукции?

23. Какие рекомендуемые температурные режимы и сроки хранения и реализации готовых полуфабрикатов замороженных в тесте?

Рекомендуемые темы рефератов

1. Виды тестовых заготовок для производства полуфабрикатов замороженных в тесте в ассортименте.

2. Технологические особенности изготовления тестовой заготовки для самсы.

3. Технологические особенности изготовления тестовых оболочек для блинчиков.
4. Приготовление фарша для пельменей, хинкалей, мантов, мясных палочек. Ассортимент фаршевых начинок.
5. Изготовление начинок для полуфабрикатов замороженных в тесте по современным технологиям.
6. Ассортимент и технология изготовления начинок для блинчиков.
7. Особенности формования хинкалей, мантов и позов.
8. Параметры замораживания полуфабрикатной продукции в тесте.
9. Упаковывание полуфабрикатов замороженных в тесте.

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1.Классификация полуфабрикатов в зависимости от вида сырья (говядина, свинина, птица, субпродукты).

2.Классификация полуфабрикатов в зависимости от технологии производства (натуральные, рубленые, замороженные в тесте, панированные, готовые быстрозамороженные).

3. Виды мясного сырья, используемые в технологии производства полуфабрикатов. Качественные характеристики

4.Виды растительного сырья, используемые в технологии производства полуфабрикатов. Качественные характеристики.

5.Использование блочного замороженного сырья в производстве полуфабрикатной продукции. Качественные показатели.

6. Ассортимент и характеристики белковых продуктов животного происхождения, применяемых в технологии производства полуфабрикатов.

7. Ассортимент и характеристики белковых продуктов растительного происхождения, применяемых в технологии производства полуфабрикатов.

8. Формы и виды соевых продуктов, применяемые в технологии производства полуфабрикатов.

9. Технология подготовки соевых продуктов для производства полуфабрикатов.

10. Форма и виды пищевого растительного волокна, применяемого в полуфабрикатном производстве.

11.Упаковочные материалы. Виды, особенности использования в производстве полуфабрикатов.

12.Качественная характеристика крупнокусковых полуфабрикатов.

13. Качественная характеристика мелкокусковых полуфабрикатов.

14. Качественная характеристика рубленых полуфабрикатов.
15. Качественная характеристика мясного фарша.
16. Качественная характеристика формованных крупнокусковых полуфабрикатов.
17. Качественная характеристика полуфабрикатов замороженных в тесте.
18. Качественная характеристика панированных полуфабрикатов.
19. Качественная характеристика животного сырья для производства полуфабрикатной продукции.
20. Качественная характеристика растительного сырья для производства полуфабрикатной продукции.
21. Качественная характеристика дополнительных ингредиентов и пищевых добавок для производства полуфабрикатной продукции.
22. Технология производства рубленых полуфабрикатов.
23. Технология производства панированных полуфабрикатов.
24. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов.
25. Технология производства натуральных мелкокусковых полуфабрикатов.
26. Технология производства полуфабрикатов замороженных в тесте (пельменей).
27. Технология производства полуфабрикатов замороженных в тесте (хинкалей).
28. Технология производства полуфабрикатов замороженных в тесте (блинчиков).
29. Технология производства полуфабрикатов замороженных в тесте (пиццы).
30. Технология производства полуфабрикатов замороженных в тесте (самсы).

31. Технология производства формованных полуфабрикатов.
32. Технология производства фасованного мяса.
33. Ассортимент крупнокусковой полуфабрикатной продукции.
34. Ассортимент мелкокусковой полуфабрикатной продукции.
35. Ассортимент рубленой полуфабрикатной продукции.
36. Режимы охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатной продукции.
37. Технологические особенности производства полуфабрикатов в маринаде.
38. Особенности производства полуфабрикатов в соусах.
39. Технология производства замороженных готовых блюд на основе животноводческого сырья.
40. Режимы термической обработки и хранения замороженной готовой продукции.
41. Упаковка и режимы хранения полуфабрикатов на основе животноводческого сырья.
42. Разделка свинины на сортовые отруба по кулинарной направленности.
43. Разделка говядины на сортовые отруба по кулинарной направленности.
44. Разделка баранины на сортовые отруба по кулинарной направленности.
45. Требования ГОСТ 524227-29005 к производству рубленых полуфабрикатов. Качественные характеристики. Методы контроля.
46. Требования ГОСТ 524227-29005 к производству натуральных полуфабрикатов. Качественные характеристики. Методы контроля.

47. Требования ГОСТ 524227-29005 к производству панированных полуфабрикатов. Качественные характеристики. Методы контроля.

48. Требования ГОСТ 524227-29005 к производству порционных полуфабрикатов. Качественные характеристики. Методы контроля.

49. Требования ГОСТ 524227-29005 к производству полуфабрикатов замороженных в тесте. Качественные характеристики. Методы контроля.

50. Технология замораживания, галтовки и упаковки замороженных полуфабрикатов в тесте.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ К ЭКЗАМЕНУ

1. Произвести расчет сырья для производства мясных рубленых полуфабрикатов «Котлеты Московские» в объеме 1500 кг.

2. Произвести расчет сырья для производства мясо- растительных рубленых полуфабрикатов в объеме 2300 кг.

3. Произвести расчет сырья для производства фрикаделек мясо- растительных в объеме 2800 кг.

4. Произвести расчет сырья для производства субпродуктового фарша в объеме 3500 кг.

5. Произвести расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов из говядины 1 категории без вырезки весом 2000 кг без выделения супового набора.

6. Произвести расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов из говядины 2 категории без вырезки весом 2200 кг с выделением супового набора.

7. Произвести расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины в шкуре, с вырезкой, без баков 2 категории весом 3000 кг с выделением рагу.

8. Произвести расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины в шкуре, с вырезкой, без баков 4 категории весом 3300 кг без выделения рагу.

9. Произвести расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины в шкуре, с вырезкой, без баков 1 категории весом 1250 кг с выделением рагу.

10. Произвести расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины в шкуре, с вырезкой, без баков 1 категории весом 2650 кг без выделения рагу.

11. Произвести расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины без шкуры, с вырезкой, баками 2 категории весом 3700 кг с выделением рагу.

12. Произвести расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из свинины без шкуры, с вырезкой, баками обрезной весом 2680 кг без выделения рагу.

13. Произвести расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из баранины 1 категории весом 850 кг без выделения супового набора и рагу.

14. Произвести расчет выхода крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из баранины 2 категории весом 980 кг с выделением супового набора и рагу.

15. Произвести расчет основного и вспомогательного сырья для производства 2500 кг пельменей «Русские».

16. Произвести расчет основного и вспомогательного сырья для производства 3250 кг пельменей «Мясо-картофельные».

17. Произвести расчет основного и вспомогательного сырья для производства 1850 кг мясных палочек «Славянские».

18. Произвести расчет основного и вспомогательного сырья для производства 4250 кг вареников с субпродуктами.

19. Произвести расчет сырья для блинчиковых оболочек для производства 1350 кг блинчиков.

20. Произвести расчет основного и вспомогательного сырья для производства 850 кг хинкалей.

21. Произвести расчет сырья для производства тестовой оболочки для пиццы производительностью 1450 кг готового продукта.

22. Произвести расчет выхода натуральных полуфабрикатов из цыпленка бройлера .
производительностью 4000 кг.

23. Произвести расчет выхода грудки, окорочков, крылышек, супового набора при переработке 4000 кг цыплят бройлеров на натуральные полуфабрикаты.

24. Произвести расчет выхода при разделке и обвалке тушек индейки массой 3480 кг с выделением супового набора.

25. Произвести расчет основного и вспомогательного сырья для производства 5450 кг купатов куриных.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Амбражей И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.М. Амбражей— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014.— 128 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67760.html> — ЭБС «IPRbooks»

2. Патиева С.В. Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья : учебное пособие / С.В. Патиева, А.М. Патиева.— Краснодар : КубГАУ, 2018.

3. Забашта А.Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: Справочник / А.Г. Забашта – М. : КолосС, 2006.-551 с.

4. Смирнов А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского союза [Электронный ресурс]/ Смирнов А.В., Куляков Г.В., Калишина Н.Н.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2014.— 136 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/451042>

5. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс] – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с.,
– Режим доступа:
<https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116> –
Образовательный портал КубГАУ.

6. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2
Технология мясных продуктов / И.А. Рогов [и др.]– М.: КолосС, 2009.–711 с.

**Технология производства
полуфабрикатов из
животноводческого сырья**
Методические рекомендации

Составители: **Патиева** Светлана Владимировна,
Патиева Александра Михайловна

Подписано в печать 23.03. 2020. Формат 60×84 ¹/₁₆.
Усл. печ. л. – 1,7. Уч.-изд. л. – 1,4.

Кубанский государственный аграрный университет.
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13