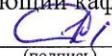


**ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № ТММП.03-39
« 23 » 06 2021 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «16» 06 2021 г. № 11
Заведующий кафедрой

(подпись) С.Л. Гаптар

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.О.39 Технология мяса и мясных продуктов

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Новосибирск 2021

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируем ой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Роль мясопродуктов в питании человека, пищевая ценность мяса.	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
2	Автолитические изменения животных тканей	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
3	Холодильная обработка и хранение мяса и мясных продуктов. Технология сублимированного мяса.	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
4	Основные этапы производства колбасных изделий.	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
5	Посол мяса, особенности посола при производстве соленых и колбасных изделий. Интенсификация процесса посола.	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
6	Методы тепловой обработки. Изменения в мясе при тепловом воздействии.	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
7	Роль копчения в производстве мясопродуктов. Интенсификация процесса копчения мясных продуктов.	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
8	Технология сушки мяса и мясопродуктов	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
9	Технология производства вареных колбасных изделий	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
10	Технология производства варено-копченых колбасных изделий	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
11	Технология производства полукопченых колбасных изделий	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
12	Технология производства сырокопченых колбасных изделий	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
13	Технология производства ливерных и кровяных колбас	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
14	Производство соленых и копченых изделий	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
15	Производство колбас с использованием мяса птицы и кроликов	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
16	Мясопродукты для детского питания	ОПК-5	Вопросы для экзамена. Тесты.
17	Технология производства зельцев, мясных студней, холодцов, мясного хлеба	ОПК-5	Вопросы для экзамена.
18	Классификация, технология производства и дефекты паштетов.	ОПК-5	Вопросы для экзамена.

19	Продукты из свинины. Копчено-вареные, копчено-запеченные, сырокопченые продукты из свинины	ОПК-5	Вопросы для экзамена.
20	Продукты из свиного шпика	ОПК-5	Вопросы для экзамена.
21	Цельномышечные и реструктурированные продукты из свинины, говядины, конины, оленины	ОПК-5	Вопросы для экзамена.
22	Изделия из мяса птицы: ветчина, пастрома	ОПК-5	Вопросы для экзамена.
23	Ассортимент и технология производства полуфабрикатов, вторых замороженных готовых блюд	ОПК-5	Вопросы для экзамена.
24	Ассортимент, классификация и производство баночных мясных консервов. Виды тары и их характеристика. Дефекты консервов.	ОПК-5	Вопросы для экзамена.
25	Технология производства комбинированных продуктов на основе БАВ животного и растительного происхождения.	ОПК-5	Вопросы для экзамена.

* Наименование темы (раздела) или тем (разделов) берется из рабочей программы дисциплины.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);

ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный аграрный университет»
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции
(наименование кафедры)

Оформление вопросов для экзамена

ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный аграрный университет»
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Вопросы для экзамена
по дисциплине технология мяса и мясных продуктов

1. Дайте характеристику промышленному понятию «мясо», приведите химический состав мяса.
2. Холодильная обработка как способ консервирования мяса. Виды холодильной обработки. Влияние низких температур на качественные показатели мяса и мясопродуктов
3. Ассортимент полуфабрикатов. Технологическая схема производства мелкокусковых мякотных полуфабрикатов, ассортимент изделий, упаковка продукции.
4. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов в тесте. Порядок приготовления теста, нормируемые показатели теста. Требования к качеству готовой продукции. Направление использования дефектной продукции
5. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов в том числе с белковыми добавками. Требования к качеству готовой продукции. Направления использования дефектной продукции
6. Ассортимент вторых быстрозамороженных готовых блюд. Условия их хранения.
7. Технологическая схема производства фасованного мяса. Ассортимент готовой продукции и требования к качеству.
8. Ассортимент колбасных изделий. Основное сырье и вспомогательные материалы, используемые в колбасном производстве и требования к ним.
9. Дайте характеристику оболочек, используемых в колбасном производстве, их назначение, требования к ним.
10. Белковые препараты, предназначенные для производства колбасных изделий. Классификация препаратов и назначение перечень, основных свойств, определяющих качество белковых препаратов.
11. Посол сырья для колбасных изделий: назначение операции, основные изменения, происходящие в сырье при посоле, способы и режимы посола, основное технологическое оборудование. Интенсификация процесса.
12. Сушка как технологическая операция: факторы, влияющие на скорость сушки, режимы сушки, основные дефекты готовой продукции при нарушении режима сушки.
13. Копчение: фракционный состав копильного дыма, свойства основных фракций копильного дыма. Горячее и холодное копчение, режимы и способы выполнения. Бездымное копчение.
14. Сформулируйте дефекты, которые могут возникнуть при производстве колбас (на выбор) и меры их предотвращения.
15. Влияние микрофлоры на формирование качественных показателей и безопасности сырокопченых колбас. Особенности цветообразования и структурообразования в технологии производства сырокопченых колбас.
16. Опишите особенности составления фаршей разных видов колбасных изделий и технику, используемую для этой цели.
17. Ассортимент цельномышечных продуктов из свинины и говядины, требования, предъявляемые к готовой продукции.

18. Технологическая схема производства вареных колбас, с указанием назначения и режимов отдельных операций.
19. Эмульгированные продукты. Технология производства сосисок, сарделек с указанием назначения и режимов отдельных операций.
20. Технологическая схема производства полукопченых колбас, с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
21. Технологическая схема производства варено-копченых колбас, с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
22. Технологическая схема производства сырокопченых колбас, с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
23. Технологическая схема производства полусухих колбас (с использованием бактериальных культур) с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
24. Технологическая схема производства полукопченых колбас, вырабатываемых из замороженного сырья с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
25. Технологическая схема производства колбасных изделий с использованием мяса птицы. Требования к готовой продукции
26. Технологическая схема производства ливерных колбас, вырабатываемых «холодным способом» и «горячим способом» с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции.
27. Технологическая схема производства паштетов с указанием назначения и режимов отдельных операций. Требования к готовой продукции. Дефекты готовой продукции и причины их образования.
28. Реструктурированные изделия, основные технологические операции по производству реструктурированных изделий.
29. Технологическая схема производства ветчины, способы составления рецептур ветчины. Описание готовой продукции.
30. Классификация мясных консервов. Приведите общую технологическую схему производства мясных баночных консервов. Опишите сущность и назначения отдельных операций и режимов, применяемых при изготовлении.
31. Формула стерилизации мясных консервов. Как подбирают режимы стерилизации. Требования к готовой продукции. Дефекты консервов и причины их возникновения
32. Характеристика мяса механической обвалки. Способы механической дообвалки кости. Рациональное использование костного остатка после отделения мяса механической обвалкой. Продукты, получаемые при обработке костного остатка.
33. Характеристика мяса птицы механической обвалки (ММО). Направление использования ММО.
34. Белковые препараты, предназначенные для производства колбасных изделий. Классификация препаратов, назначение, перечень основных свойств.
35. Способы интенсификации технологических процессов мясной отрасли (физические, электрофизические, биохимические).
36. Производство деликатесных изделий.
37. Классификация целномышечных продуктов. Требования к сырью, особенности технологии производства. Дефекты целномышечных продуктов и причины их образования.
38. Систематика и номенклатура колбасных оболочек.
39. Основные принципы процесса реструктурирования. Примеры традиционных, модифицированных и новых технологий целномышечных и реструктурированных изделий.
40. Продукты из свиного шпика.
41. Основные этапы производства зельцев, мясных студней, холодцов, мясного хлеба.
42. Технология производства кровяных колбас.

43. Технология сушки мяса и мясопродуктов.
44. Методы тепловой обработки. Изменения в мясе при тепловом воздействии.
45. Ассортимент и технология производства (на выбор) мясных продуктов для детского питания.
46. Использование «МультиМит Эксперт» - программных модулей: "Обвалка и жиловка мяса животных и птицы"; "Производственное задание и учёт"; "Оптимизация и моделирование рецептур» для производства колбасных изделий и полуфабрикатов.
47. Использование программного модуля "Оптимизация и моделирование рецептур» для оптимизация и моделирование рецептур вареных колбасных изделий (на примере одного изделия).
48. Использование программного модуля "Оптимизация и моделирование рецептур» для оптимизация и моделирование рецептур полукопченых колбасных изделий (на примере одного изделия).
49. Использование программного модуля "Оптимизация и моделирование рецептур» для оптимизация и моделирование рецептур для детского питания (на примере одного изделия)
50. Использование программного модуля "Оптимизация и моделирование рецептур» для оптимизация и моделирование рецептур мясных комбинированных продуктов на основе БАВ животного и растительного происхождения (на примере одного изделия)

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он набрал 12 - 15 баллов;
- оценка «хорошо», если студент набрал 11 – 12 баллов;
- оценка «удовлетворительно», если студент набрал 7-10 баллов;
- оценка «неудовлетворительно», если студент набрал менее 6 баллов.

ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный аграрный университет»
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

**Тест на оценку уровня сформированности компетенций
по дисциплине технология мяса и мясных продуктов**

1. Факторы, влияющие на качество готовой продукции в процессе ее производства?
 - А) Упаковка и транспортирование.
 - В) Сырье и технологический процесс.
 - С) Послеубойные автолитические изменения, происходящие в мясе животных.
 - Д) Использование консервантов.

2. Продолжительность выдержки мяса в посоле для колбасных изделий зависит от?
 - А) Вида мяса.
 - В) Метода посола, степени измельчения.
 - С) Вида мяса, степени измельчения, метода посола.
 - Д) Степени измельчения.

3. Пищевые животные жиры это?
 - А) Продукты твердой, мазеобразной и жидкой консистенции, получаемые вытопкой из различных видов животного жирового сырья.
 - В) Говяжий, свиной жир, бараний, костный.
 - С) Продукты твердой консистенции, получаемые вытопкой из различных видов животного жирового сырья.
 - Д) Костный, животный, птичий высшего и 1 сорта.

4. К эндокринно-ферментному сырью относятся?
 - А) Субпродукты 1 категории.
 - В) Слизистые субпродукты.
 - С) Гормоны задней, передней, средней доли гипофиза, поджелудочная железа. Д) Железы внутренней секреции, лишенные выводных притоков и выделяющие свои секреты (гормоны) в кровь и лимфу, а также железы с двойной секрецией, имеющие внутри- и внешнесекреторные функции.

5. С какой целью в производстве мясопродуктов используют крахмал?
 - А) Для контроля или воздействия на такие характеристики как структура, внешний вид, консистенция и стабильность при хранении.
 - В) Для улучшения органолептических показателей и консистенции. С) Для повышения качественных показателей.
 - Д) Для увеличения сроков хранения.

6. Для производства каких мясопродуктов используют кровь и ее фракции?
 - А) Для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, функциональных мясных продуктов, зельцев, паштетов, гематогена, белковых препаратов.
 - В) Для производства полуфабрикатов, консервов, паштетов, структурированных белковых препаратов.
 - С) Для производства вареных колбасных изделий в качестве замены основного сырья.

Д) Для производства ливерных, комбинированных колбасных изделий.

7. Процентное содержание влаги в ливерных колбасах?

- А) 15-45 %, В) 20-55 %, С) 50-75 %, Д) 85 %, Е) 90 %

8. Температура готовой вареной и ливерной колбасы внутри батона должна быть не ниже, °С ?

- А) 67, В) 75, С) 72, Д) 90

9. Технологическая схема производства вареных колбасных изделий?

- А) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, посол мяса и шпика, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение.
В) Приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, варка, охлаждение.
С) Приемка сырья разделка мясных полутуш, жиловка, обвалка, измельчение, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, обжарка, охлаждение.
Д) Приемка сырья, разделка, обвалка, жиловка, измельчение, составление фарша, посол мяса, варка, заполнение оболочки охлаждение.

10. Выход крови убойных животных зависит от?

- А) Породы, массы животных, методов оглушения.
В) Методов оглушения, способов обескровливания.
С) Породы, упитанности, массы животных, методов оглушения, способов обескровливания.
Д) Породы, упитанности, массы животных, способов обескровливания.

11. Вещества придающие мясу аромат?

- А) Экстрактивные вещества – азотистые (карнозин, креатин, ансерин, пуриновые основания) и безазотистые (гликоген, глюкоза, молочная кислота).
В) Молочная кислота, карнозин, креатин, глюкоза. С) Азотистые экстрактивные вещества.
Д) Безазотистые экстрактивные вещества.

12. Химический состав жирсырья меняется в зависимости?

- А) От степени упитанности животного, кормового рациона.
В) От анатомического расположения жировой ткани.
С) От пола, породы, возраста.
Д) От вида, возраста, породы, пола, упитанности животного, кормового рациона, анатомического расположения ткани.

13. Назовите основные этапы аволитических изменений мяса?

- А) 1- парное мясо (сразу после убоя животного); 2 - посмертной окоченение; 3- разрешение посмертного окоченения; 4 – созревание.
В) 1- парное мясо (сразу после убоя животного); 2-разрешение посмертного окоченения; 3 – созревание.
С) 1 - посмертной окоченение; 2 - разрешение посмертного окоченения; 3 – созревание.
Д) 1 - посмертное окоченение; 2 - разрешение посмертного окоченения.

14. Основные этапы технологии производства полукопченых колбасных изделий?
- А) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, посол мяса и шпика, измельчение сырья, приготовление фарша, перемешивание, шприцевание, вязка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка, хранение.
- Б) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, измельчение сырья, посол мяса, созревание, приготовление фарша, перемешивание, шприцевание, вязка, осадка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка, хранение.
- С) Приемка и туалет сырья, обвалка, жиловка, сортировка, посол мяса и шпика, приготовление фарша, перемешивание, шприцевание, вязка, осадка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, хранение.
- Д) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, посол мяса и шпика, измельчение сырья, приготовление фарша, перемешивание, шприцевание, вязка, осадка, обжарка, варка, охлаждение, сушка, хранение
15. При каких условиях происходит прогоркание жира?
- А) Зависит от вида жира и скорости движения воздуха, м/с.
- Б) При повышении температуры.
- В) При доступе воздуха, влаги, света, тепла.
- Д) Зависит от влажности и скорости движения воздуха, м/с.
16. На какие физико-механические свойства кости убойных с.-х. животных оказывают влияние минеральные соли?
- А) Твердость, прочность и значительный удельный вес. В) Хрупкость, ломкость.
- С) Мягкость, гибкость.
- Д) Повышает предел прочности.
17. От чего зависит консистенция животных жиров?
- А) От преобладания насыщенных или ненасыщенных жирных кислот. В) От анатомического их расположения.
- С) От количества насыщенных жирных кислот- пальмитиновой, стеариновой. Д) От количества углерода, водорода.
18. Как влияет нагрев на вязкость жира?
- А) Понижается.
- Б) Повышается.
- С) Никак не влияет.
- Д) Образует эмульсию.
19. Продолжительность варки ливерных колбас?
- А) 30 мин Б) 40-60 мин С) 35 мин Д) 20 мин
20. Кости убойных с.-х. животных являются?
- А) Ценным сырьем для пищевой промышленности.
- Б) Ценным сырьем для пищевой, кормовой и технической продукции.
- С) Ценным сырьем для выработки технической продукции.
- Д) Ценным сырьем для выработки кормовой и технической продукции.
21. Рецепт мясной продукции это?

А) Документ по которому устанавливается принадлежность мясной продукции к группам мясных, мясосодержащих, мясорастительных или растительно-мясных продуктов.

В) Это перечень использованных в процессе производства пищевой продукции компонентов.

С) Документально установленный изготовителем полный перечень использованных в процессе производства мясной продукции компонентов с указанием количества мясных и немясных ингредиентов, включая поваренную соль, пряности, пищевые добавки и добавляемую воду (в том числе в виде льда, бульонов, рассолов), по которому устанавливается принадлежность мясной продукции к группам мясных, мясосодержащих, мясорастительных или растительно-мясных продуктов.

Д) Документально установленный изготовителем перечень использованных в процессе производства продукции компонентов.

22. Мясо считается замороженным имеющее температуру в толще?

А) не выше -8°C , В) не выше -5°C , С) $0-5^{\circ}\text{C}$, Д) не выше -4°C .

23. Мясо механической обвалки (дообвалки) это?

А) Мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях или в виде кусков различного размера.

В) Мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов.

С) Пищевая продукция, изготовленная путем переработки (обработки) продуктов убоя,

Д. Бескостное мясо в виде пастообразной массы с массовой долей костных включений не более 0,8 процента, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и (или) жировой ткани (остатка мышечной, соединительной и (или) жировой ткани) от кости механическим способом, без добавления немясных ингредиентов.

24. Мясо считается охлажденным имеющее температуру в толще не выше?

А) 0°C В) 1°C С) 8°C Д) 4°C

25. Продолжительность перемешивания сырья в куттер-мешалке для ливерной колбасы не более?

А) 15 мин, В) 5 мин, С) 5 – 8 мин, Д) 3-4 мин

26. Технологическая схема производства вареных колбасных изделий?

А) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, жиловка, сортировка, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, варка, охлаждение

В) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, посол мяса и шпика, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение.

С) Приемка сырья, разделка мясных полутуш, жиловка, обвалка, измельчение, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, обжарка, охлаждение.

Д) Приемка сырья, обвалка, жиловка, сортировка, измельчение, составление фарша, посол мяса, варка, заполнение оболочки охлаждение.

27. Продолжительность выдержки мяса в посоле для вареных колбас, сосисок, сарделек, фаршированных колбас и мясных хлебов после измельчения на волчке с d-отверстия решетки 2-3 мм составляет?
А) 6-12 час Б) 4-8 час С) 12-18 час Д) 4 час
28. Количество воды (льда) добавляемой к весу фарша (исключая вес шпика и жира), при производстве вареных колбас, сосисок и сарделек составляет, % ?
А) 10-35 В) 10-15 С) 35-40 Д) 15 - 25
29. Температура фарша в конце куттерования не должна превышать?
А) 18 °С В) 8-10 °С С) 20 °С Д) 25 °С
30. Основные этапы технологии производства сырокопченых колбасных изделий?
А) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, посол сырья, созревание, измельчение, приготовление фарша, перемешивание, выдержка (созревание) фарша, шприцевание, вязка, осадка, копчение, сушка, хранение.
В) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, посол сырья, созревание, измельчение, приготовление фарша, перемешивание, выдержка фарша, шприцевание, вязка, осадка, варка, копчение, сушка, хранение.
С) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, посол сырья, созревание, измельчение, приготовление фарша, перемешивание, выдержка (созревание) фарша, шприцевание, вязка, осадка, копчение, хранение.
Д) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, посол сырья, измельчение, приготовление фарша, перемешивание, выдержка фарша, шприцевание, вязка, копчение, сушка, хранение.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он набрал 26 - 30 баллов;
- оценка «хорошо», если студент набрал 21 – 25 баллов;
- оценка «удовлетворительно», если студент набрал 17-20 баллов;
- оценка «неудовлетворительно», если студент набрал менее 16 баллов.

Темы курсовых проектов по дисциплине Технология мяса и мясных продуктов
(наименование дисциплины)

1. Проект модульной мини-бойни мощностью (2; 5; 10; 30; 50) голов КРС в смену.
2. Проект модульной мини-бойни мощностью __ голов КРС и __ голов свиней в смену.
3. Проект модульной мини-бойни мощностью __ голов КРС и __ голов свиней в смену.
4. Проект мини убойного цеха мощность __ т/смену.
5. Проект холодильника при убойном цехе (производительность убойного цеха 30 т/смену).
6. Проект технологической линии (участка, цеха) производства мясных консервов мощностью __ туб/смену.
7. Проект технологической линии (цеха, участка, мини-цеха) мясорастительных консервов мощностью __ туб/смену.
8. Проект технологической линии (цеха, участка, мини-цеха) мясорастительных консервов мощностью 9 туб/смену.
9. Проект технологической линии (цеха, участка, мини-цеха) детских мясных консервов мощность __ туб/смену.
10. Проект технологической линии (участка, цеха) производства консервов из субпродуктов мощностью __ туб/смену.
11. Проект технологической линии (цеха, участка, мини-цеха) производства консервов из мяса птицы.
12. Проект технологической линии производства вареных колбас из мяса птицы мощностью __ т/смену.
13. Проект технологической линии производства сырокопченых колбас мощностью 0,5 т/смену.
14. Проект цеха производства полуфабрикатов мощностью __ т/смену.
15. Проект отделения приготовления фарша, шприцовки и термической обработки колбасного цеха мощность __ т/смену.
16. Проект отделения переработки скота и консервирования шкур (производительность убойного цеха __ т/смену).
17. Проект отделения переработки скота и кишок (производительность убойного цеха __ т/смену).
18. Проект цеха производства полуфабрикатов из мяса птицы мощностью __ т/смену.
19. Проект технологической линии обработки субпродуктов в условиях мини-предприятий при убойном цехе мощностью __ т/смену.
20. Проект отделения производства гематогена.
21. Проект сырьевого и порционного отделения мясоконсервного завода мощностью 18 туб/смену.
22. Проект технологической линии производства мясорастительных консервов мощностью 25 туб/смену.
23. Проект отделения консервирования шкур и производства кожевенных полуфабрикатов мощностью ____ млн.дм² в год.
24. Проект технологической линии производства замороженных пельменей.
25. Проект технологической линии производства замороженных фрикаделек.
26. Проект технологической линии производства замороженных бифштеков.
27. Проект технологической линии производства полуфабрикатов мясных крупнокусковых (охлажденных, замороженных).

28. Проект цеха (линии, участка) производства порционных мясных полуфабрикатов (охлажденных, замороженных).
29. Проект линии производства мякотных мелкокусковых полуфабрикатов (охлажденных, замороженных).
30. Проект линии производства мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов.
31. Проект цеха (линии) производства натуральных мясных панированных полуфабрикатов.
32. Проект линии производства охлажденных мясных рубленых полуфабрикатов (котлет, бифштексов, шницелей и т. п.).
33. Проект цеха (линии) производства замороженного мясного фарша.
34. Проект технологической линии (участка, мини-цеха) производства сырокопченых колбас.
35. Проект технологической линии (цеха, участка, мини-цеха) производства ветчины в форме.
36. Проект технологической линии (цеха, участка, мини-цеха) производства окороков вареных.
37. Проект технологической линии производства бекона.
38. Проект технологической линии производства копчено-вареных окороков.
39. Проект технологической линии производства копчено-вареных продуктов (шинка, корейка, грудинка, балык, карбонат, щековина, шейка).
40. Проект технологической линии (участка, мини-цеха) производства сырокопченых продуктов из свинины (рулет, бекон, шейка и т. п.).
41. Проект технологической линии (цеха, мини-цеха) производства продуктов из свиного шпика (соленый, копченый, венгерский).
42. Проект технологической линии производства продуктов из говядины (филей говяжий запеченный, говядина копчено-запеченная).
43. Проект технологической линии производства продуктов из баранины (окорок вареный, варено-копченый и др.).
44. Проект технологической линии производства изделий из мяса птицы (ветчины, пастромы, копченых изделий).
45. Проект технологической линии (цеха, мини-цеха) производства вареных колбас и сосисок из мяса птицы.
46. Проект технологической линии производства полуфабрикатов из птицы.
47. Проект технологической линии производства первичной обработки скота в условиях мини-предприятий.
48. Проект технологической линии обработки субпродуктов в условиях мини-предприятий при убойном цехе.
49. Проект технологической линии производства функциональных колбасных изделий (полуфабрикатов) мощностью __ т/смену.
50. Проект технологической линии производства специализированных колбасных изделий (полуфабрикатов) мощностью __ т/смену.

Составитель



Гаптар С.Л.

« 16 » 06

2021 г.