**Экзаменационные вопросы**

по дисциплине «Технология мясных и растительных консервов»

1. Общие понятия о мясных консервах и паштетах.
2. Требования к качеству готовой продукции мясорастительных консервов.
3. Определение «мясные консервы».
4. Классификация мясных консервов.
5. Определение «мясные паштеты».
6. Требования к качеству мясных консервов.
7. Мясорастительные консервы – здоровое питание.
8. Роль в мясорастительных консервах крупы.
9. Технология производства мясных консервов.
10. Соответствие мясных консервов органолептическим и физико-химическим показателям.
11. Методы обработки мяса при консервировании.
12. Мясные консервы. Определение. Общая технология производства.
13. Общий техпроцесс и применение методов консервирования при производстве мясных консервов.
14. Классификация и описание мясных консервов.
15. Требования к качеству мясных консервов.
16. Упаковка и маркировка мясных консервов.
17. Условия хранения мясных консервов.
18. Мясорастительные консервы. Определение и технология производства.
19. Требования, предъявляемые к качеству мясных и мясорастительных консервов.
20. Бомбаж. Определение. Виды.
21. Требования, предъявляемые к таре при консервировании.
22. Требования, предъявляемые при хранении консервов.
23. Сроки хранения консервов.
24. Производство фаршевых продуктов из мяса
25. Мясные и мясорастительные паштеты, и бутербродные пасты
26. Изделия из котлетного фарша
27. Сырье, используемое при производстве паштетов.
28. Виды паштетов.
29. Основные технологические приемы производ­ства консервированных паштетов.
30. Формула стерилизации.
31. Основные технологические приемы производ­ства весовых паштетов.
32. Основные технологические приемы производ­ства штучных паштетов.
33. Рубленые полуфабрикаты. Определение. Сырье, ис­пользуемое для их производства.
34. Основные технологические приемы при про­изводстве рубленых полуфабрикатов.
35. Сырье, используемое для производства пельменей.
36. Основные технологические приемы при про­изводстве пельменей.
37. Процесс изготовления теста при производстве пельменей.
38. Сырье и технологические опе­рации при производстве мясорастительных фарше­вых консервов.
39. Мясорастительные и салобобовые консервы.
40. Требования к качеству растительного сырья.
41. Требование к качеству мясного сырья.
42. Требование к жировому сырью.
43. Производство быстрозамороженных пищевых продуктов.
44. Сущность рационального питания.
45. Роль быстрозамороженных продуктов в питании человека.
46. Электротехнология.
47. Определение «быстрозамороженный» продукт.
48. Криообработка сырья. Сущность. Применение.
49. Преимущества электротехнологии.
50. Мясные продукты детского питания.
51. Мясные консервы для питания детей раннего возраста.
52. Мясные продукты для лечебного питания детей грудного возраста.
53. Необходимость мясных консервов детского питания.
54. Ассортимент мясных консервов детского питания.
55. Технология производства мясных консервов для детей раннего возраста
56. Подготовка мясного сырья и тары при производстве детских мясных консервов.
57. Технология производства мясных продуктов для лечебного питания детей грудного возраста.
58. Производство крупноизмельченных и пюреобразных консервов.
59. Производство гомогенизированных консервов.
60. Консервирование. Консервы. Определения.
61. Теоретические основы консервирования.
62. Основные методы консервирования.
63. Ассортимент мясных и растительных консервов.
64. Тара. Виды тары в консервном производстве.
65. Тара. Подготовка тары к фасовке.
66. Тара в консервном производстве. Герметизация тары.
67. Технологический процесс производства мясных баночных консервов. Разделка мясных туш.
68. Технологический процесс производства мясных баночных консервов. Подготовка тары для стерилизации.
69. Технологический процесс производства мясных баночных консервов. Режим стерилизации в автоклаве.
70. Консервы из высшего сорта мяса и жира. Ассортиментный перечень.
71. Консервы из субпродуктов. Ассортиментный перечень.
72. Консервы из мяса птицы. Ассортиментный перечень.
73. Мясорастительные консервы. Технологический процесс производства.
74. Салорастительные консервы. Технологический процесс производства.
75. Дефекты консервов. Бомбаж.