



Министерство сельского хозяйства  
Российской Федерации  
федеральное государственное  
бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный  
аграрный университет»

Кафедра «Технология переработки  
и экспертиза продуктов животноводства»

Е.С. Быков

# СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

Методические указания  
по изучению дисциплины

Кинель  
ИБЦ Самарского ГАУ  
2021

УДК 637.5  
ББК 36.92  
Б95

**Быков, Е.С.**  
**Б95** Современные технологии мясных и рыбных консервов : методические указания / Е. С. Быков – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 18 с.

В методических указаниях определены цели и задачи изучения дисциплины, рассмотрены организационно-правовые вопросы, даны рекомендации по организации работы обучающихся для подготовки к сдаче экзамена, представлен перечень контрольных вопросов по темам лабораторно-практических работ, указаны вопросы для подготовки к экзамену. Даны рекомендации по работе с литературой.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология продуктов питания животного происхождения».

© ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, 2021  
© Быков Е.С., 2021

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические указания по изучению дисциплины «Современные технологии мясных и рыбных консервов» занимают значительное место в учебно-воспитательном процессе, так как призваны организовать аудиторную и внеаудиторную работу обучающихся.

Цель данных методических указаний – обеспечить обучающимся оптимальную организацию процесса изучения учебного материала и подготовку к сдаче экзамена по данной дисциплине.

Дисциплина «Современные технологии мясных и рыбных консервов» относится к дисциплинам по выбору Блока 1 «Дисциплины», предусмотренным учебным планом подготовки магистров по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология продуктов питания животного происхождения». Дисциплина изучается в 1 семестре на 1 курсе очной формы обучения и в 1 и 2 семестрах на 1 курсе заочной формы обучения.

Целью освоения дисциплины «Современные технологии мясных и рыбных консервов» является формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач, связанных с построением основных технологических процессов и изучений тенденций современного производства мясных и рыбных консервов.

В указаниях для удобства обучающихся сосредоточены общие требования для эффективного изучения дисциплины, рекомендации для подготовки к лабораторным занятиям и работе с литературой, методические материалы и оценочные средства, а также советы по подготовке к экзамену.

Данные указания предназначены для обучающихся и преподавателей очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология продуктов питания животного происхождения» и будут способствовать формированию у учащихся части профессиональных компетенций «способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» и «способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению».