

УДК 664(07)
ББК 36я73
О 28

Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой дисциплины, рассмотрены и рекомендованы к изданию редакционно-издательским советом ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, протокол № 4 от 24.11.2020 г.

Рецензент:

А. Г. Иванов – канд. техн. наук, зав. кафедрой ТМиСМ
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

Составитель:

Н. Г. Главатских – доцент кафедры ТОППП
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА

О 28 **Общие** принципы переработки и производства продуктов питания: методические указания / Сост. Н.Г. Главатских [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые данные (0,6 Мб). – Ижевск: ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2020. – Систем. требования: РС не ниже класса Pentium I; 32 Mb RAM; своб. место на HDD 16 Mb; Windows 95/98; Adobe Acrobat Reader.

В методических указаниях приведены вопросы для самостоятельного изучения и выполнения практических работ студентами очной формы обучения. Студенты заочной формы обучения изучают данный материал самостоятельно.

Издание предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продуктов общественного питания» очной и заочной форм обучения.

УДК 664(07)
ББК 36я73

© ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2020
© Главатских Н. Г., сост., 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ	4
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.	6
Тема 1. Технология хранения и переработки зерна и сочных растительных продуктов	7
Тема 2. Технология хранения и переработки молока и молочной продукции	11
Тема 3. Технология хранения и переработки мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбопродуктов	15
ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ	19
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	23
ПРИЛОЖЕНИЕ	26