

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в специальность»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология молочных и мясных продуктов

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-3.3: Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Введение в специальность» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 1.**

**1. История развития промышленного производства молока..** Молочное животноводство и рациональные методы его ведения..

**2. Нормативная документация. Сырьевая база молочной отрасли. Организация технологического процесса приемки..** Изучение нормативной документации и законодательных актов молочной отрасли. Особенности работы системы Меркурий. Технические и санитарные особенности организации приемки молока.

**3. Развитие маслоделия в России и Алтайском крае..** Развитие сыроделия на Алтае. Организация новых предприятий и фермерских хозяйств, перерабатывающих продукцию животноводства..

**4. Введение в технологию молочных продуктов..** Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях по переработке молочного сырья: молоко, кефир, сметана. История происхождения..

**5. Приемка молока на предприятие..** Аппаратный цех. Организация технологического процесса и рациональность его ведения. Организация контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции..

**6. Основные технологические операции при приемке и переработке молока. Оценка качества продукции..** Основные технологические операции при приемке и переработке молока. Оценка качества продукции..

**7. История развития мясной промышленности..** Развитие мясной промышленности в России и на Алтае. Рациональное ведение мясного животноводства..

**8. Мясное животноводство на Алтае..** История развития и анализ ведения технологических операций через призму времени..

**9. Введение в технологию мясной отрасли..** Признаки рационального ведения мясного производства..

**10. Предубойное содержание скота..** Влияние предубойного содержания на дальнейший технологический процесс..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина