

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**«Общая технология отрасли»**

по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

- 1. Цель дисциплины:** подготовка студентов к изучению технологии молока и молочных продуктов, а также приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии молока и молочных продуктов.
- 2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

Профессиональные компетенции (ПК):

ОПК-2	способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
-------	--

- 3. Трудоемкость дисциплины – 7 ЗЕ (252 часа).**

4. Содержание дисциплины:

Лекции (34 ч)

Модуль 1	Молочное сырье для молочной промышленности
	Механическая обработка молочного сырья
	Сепарирование молока
	Гомогенизация молочного сырья
	Мембранные методы обработки молочного сырья
Модуль 2	Тепловая и вакуумная обработка молочного сырья
	Санитарная обработка оборудования и тары при производстве молочных продуктов
Модуль 3	Мясное сырье для промышленности
	Механическая обработка сырья
Модуль 4	Санитарная обработка оборудования и тары при производстве мясных продуктов

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработал:

Доцент кафедры

ТШП



Л.Н. Азолкина

Разработал:

ст. преподаватель кафедры ТШП



Е.М. Щетинина

Проверил:

Директор ИнБиоХим




А.А.Беушев