

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология молочных и мясных продуктов»
 по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (по УП 2018 г)
 Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»
 (очная форма обучения)

1. Цель дисциплины: изучение технологии молочных и мясных продуктов, а также приобретение знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии молочных и мясных продуктов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОПК – 2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК –11	способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
ПК – 20	способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
ПК-22	способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий
ПК-24	способность организовывать работу структурного подразделения
ПК-31	способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)

3. Трудоемкость дисциплины – 15 ЗЕ (540 часов).

4. Содержание дисциплины. Часть 1 (Технология молочных продуктов):

МОДУЛЬ 1

Ассортимент питьевого молока и сливок. Общая схема технологических процессов производства пастеризованного и стерилизованного молока. Обоснование режимов технологических процессов . Технология кисломолочных продуктов. Технология творога и творожных продуктов Технология сметаны. Характеристика и ассортимент мороженого. Виды сырья, используемого в производстве мороженого. Физико-химические основы технологии мороженого. Технология молочных консервов. Технология восстановленного молока. Технология молочных продуктов для детского питания.

МОДУЛЬ 2

Масло из коровьего молока: характеристика, состав, пищевая ценность. Теоретические основы процесса сбивания сливок. Роль отдельных факторов в сбивании сливок. Технологические стадии и температурные зоны сбивания сливок. Процессы маслообразования при сбивании. Топленое масло и молочный жир: производство, сферы использования. Вопросы модификации состава и свойств молочного жира. Перспектива использования молочного жира. Технологические

особенности производства спреда. Требования к заменителям молочного жира, используемым для выработки спреда.

Часть 2 (Технология мясных продуктов):

МОДУЛЬ 3

Роль и значение мясных продуктов в питании и сохранении здоровья человека.

Тенденции развития мирового рынка. Виды мясного сырья. Принципы создания мясных продуктов и их аналогов для здорового питания. Морфологический состав мяса. Разделка говяжьих, свиных, конских полутуш. Обвалка и жиловка мяса. Подготовка его в производство различных колбас. Технологии обработки шпика для реализации. Виды фарша и состав.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовой проект.

Разработал:

доцент кафедры ТПП

Е.М. Щетина

Разработал:

доцент кафедры ТПП

Л.Н.Азолкина

Проверил:

Директор ИнБиоХим



А.А.Беушев