

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология молочных и мясных продуктов»
 по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

- 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):**

Профессиональные компетенции (ПК):

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОПК – 2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК – 3	способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК – 11	способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
ПК – 20	способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения

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

3. Содержание дисциплины.

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.

Лабораторные работы (17 ч)

Модуль 1
1. Определение влагосвязывающей способности мяса.
2. Определение основных функционально-технических свойств мясных фаршей.
Модуль 2
3. Исследование качества колбасных изделий.
4. Исследование качества замороженных полуфабрикатов.

Практические работы (34 ч)

1. Анализ технологической схемы обработки субпродуктов.
2. Анализ технологической схемы обработки кишечного сырья.
3. Анализ технологической схемы переработки крови.
4. Анализ технологической схемы консервирования кожевенного сырья.
5. Исследование пищевых жиров.
6. Составление рассолов и измерение их концентраций.
7. Определение качества вспомогательного сырья для производства колбасных изделий.
8. Анализ технологий производства различных колбас и полуфабрикатов на основе действующих предприятий.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовой проект

Разработал:

Доцент кафедры
ТПП



Л.Н. Азолкина

Разработал:

ст. преподаватель кафедры ТПП



Е.М. Щетина

Проверил:

Директор ИнБиоХим



А.А.Беушев