

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Общая технология отрасли»

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:** подготовка студентов к изучению 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):**

#### Общепрофессиональные компетенции:

ОПК-2	способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК -3	способен осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

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

**4. Содержание дисциплины:**

#### Часть 1(молочная отрасль)

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

#### Часть 2 (мясная отрасль)


Модуль 3	Мясное сырье для промышленности
	Механическая обработка сырья
	Оценка степени свежести мяса КРС и свиней
	Определение степени свежести мяса птицы
Модуль 4	Ассортимент кулинарного назначения
	Органолептическая оценка и оценка качества полуфабрикатов.
Модуль 4	Санитарная обработка оборудования и тары при производстве мясных продуктов

**5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**


Разработал:  
доцент кафедры ТПП

  
Е.М. Щетинина

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

  
Л.Н.Азолкина

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

  
А.А.Беушев

