

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Высокотехнологичные процессы в производстве продуктов из белково-углеводного сырья»**

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

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

**Общий объем дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-16: способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;
- ПК-18: способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов;
- ПК-21: способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Высокотехнологичные процессы в производстве продуктов из белково-углеводного сырья» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 3.**

**1. Комплексное использование белково-углеводного сырья..** Характеристика белково-углеводного сырья. Способы получения и основные направления переработки..

**2. Химический состав, свойства и пищевая ценность БУС..** Виды белков в обезжиренном молоке пахте и молочной сыворотке. Состав пахты при разных способах производства масла. Фосфолипиды пахты. Виды сыворотки и отличия ее состава..

**3. Виды белков в обезжиренном молоке пахте и молочной сыворотке..** Виды белков в обезжиренном молоке, пахте и молочной сыворотке..

**4. Ассортимент и классификация продуктов из обезжиренного молока..** Технология свежих и кисломолочных напитков.

Технологии белковых продуктов и молочно-белковых концентратов. Технология безмембранного выделения белковых фракций – БИО-ТОН.

**5. Технология продуктов из пахты..** Биологическая ценность пахты и основные направления ее использования. Особенности технологии продуктов из пахты. Свежие и сквашенные напитки. Сгущение и сушка пахты. Технология белковых концентратов и паст. Использование в производстве мороженого.

**6. Технология продуктов из молочной сыворотки..** Свежие и ферментированные напитки из сыворотки. Фито- и спиртовые напитки. Белковые продукты, сгущенная и сухая сыворотка..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Л.Н. Азолкина

Ю.С. Лазуткина