АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Общая технология отрасли»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов
Общий объем дисциплины – 7 з.е. (252 часов)
Форма промежуточной аттестации – Экзамен.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

Содержание дисциплины:
Дисциплина «Общая технология отрасли» включает в себя следующие разделы:
Форма обучения очная. Семестр 5.
1. Введение. Организация промышленности по переработке молока на молочные продукты.. Современное состояние молочной промышленности в мире, стране и крае..
2. Тема 1: Молочное сырье для молочной промышленности.. Виды молочного сырья для молочной промышленности Показатели качества молочного сырья: химический состав, физико-химические свойства..
3. Тема 2: Механическая обработка молочного сырья. Очистка молока от механических загрязнений. Фильтрование. Сепарирование молока с целью очистки от механических и бактериальных загрязнений. Бактериофугирование молока..
4. Тема 3: Схемы и способы нормализации молочного сырья.. Схемы и способы нормализации молочного сырья..
5. Тема 4: Тепловая и вакуумная обработка молочного сырья. Пастеризация и термизация молочного сырья. Факторы, влияющие на режимы пастеризации и термизации. Обоснование режимов пастеризации при производстве различных молочных продуктов. Способы нагрева молочного сырья при стерилизации и УВТ- обработке: прямой контакт с паром, через теплопередающую поверхность и в таре..
6. Тема 4: Тепловая и вакуумная обработка молочного сырья. Охлаждение и замораживание молочного сырья. Влияние на химический состав, свойства и бактериальную обсемененность. Деаэрация молочного сырья..
7. Тема 5: Гомогенизация молочного сырья.. Назначение, закономерности и способы гомогенизации. Основные факторы, влияющие на эффективность гомогенизации. Зависимость режимов гомогенизации от массовой доли жира в молочном сырье. Раздельная гомогенизация. Двухступенчатая гомогенизация.
8. Тема 6: Мембранные методы обработки молочного сырья.. Назначение, сущность и характеристика мембранных методов обработки молочного сырья..
9. Тема 7: Мойка и дезинфекция оборудования. Мойка и дезинфекция оборудования.
10. Модуль 2 «Мясная отрасль»
Введение. История развития мясной отрасли.. Инфраструктура, тенденции и перспективы развития отрасли..
11. Тема 1: Сырьевые ресурсы мясокомбината.. Виды мясного сырья. Показатели качества мясного сырья: химический состав, физико-химический состав. Первичная переработка скота, птицы и кроликов. Особенности и разновидности технологических процессов..
12. Тема 2: Первичная переработка скота, птицы и кроликов.. Особенности и разновидности технологических процессов..
13. Тема 3: Технологические схемы переработки разных видов промышленных животных:. операций, параметры обработки, дефекты обработки, выход и характеристика продукции..
14. Тема 4: Технологические схемы переработки разных видов промышленных животных.. Ветеринарно-санитарный контроль в цехе. Мероприятия по экономии мясных ресурсов в убойном

цехе..

15. Тема 5: Технологические схемы переработки птицы:. сущность, назначение и режимы технологических операций, дефекты технологической обработки..

16. Тема 6: Сбор вторичных продуктов.. Малоотходные и безотходные технологии переработки птицы. Переработка кроликов. Технические средства и режимы. Характеристика готовой продукции..

17. Тема 7: Кишечное сырье. Виды и методы обработки.. Кишечное сырье. Виды и методы обработки..

Разработал:
доцент
кафедры ТПП Л.Н. Азолкина
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина