АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология молочных и мясных продуктов»

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 – 15 з.е. (540 часов)
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- ПК-11: способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-12: готовностью выполнять работы по рабочим профессиям;
- ПК-20: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-22: способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий;
- ПК-24: способностью организовывать работу структурного подразделения;
- ПК-31: способностью 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);

Содержание дисциплины:
Дисциплина «Технология молочных и мясных продуктов» включает в себя следующие разделы:
Форма обучения очная. Семестр 6.
Объем дисциплины в семестре – 6 з.е. (216 часов)
Форма промежуточной аттестации – Экзамен
1. Роль и значение молочных продуктов в питании и сохранении здоровья человека.. .
2. Технология питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок. .
3. Общая схема технологических процессов производства пастеризованного и стерилизованного молока.. .
4. Особенности технологии отдельных видов пастеризованного молока.. .
5. Технология кисломолочных продуктов. .
6. Общая схема технологических процессов производства кисломолочных продуктов.. .
7. Технология сметаны.. .
8. Обоснование режимов производства сметаны.. .
9. Технология творога и творожных продуктов. .
10. Схемы технологических процессов традиционного и раздельного способов производства творога. .
11. Технология творожных продуктов и творожных полуфабрикатов.. .
12. Технология мороженого. .
13. Схема технологических процессов производства мороженого.. .
14. Технология молочных продуктов для детского питания. .
15. Характеристика и ассортимент молочных продуктов для детского питания.. .
16. Технология молочных консервов. .
17. Способы и режимы сгущения в производстве различных видов консервов.. .
18. Особенности технологии отдельных видов сгущенных стерилизованных продуктов.. .
19. Теоретические основы и способы повышения растворимости сухого молока.. .
20. Технология масла из коровьего молока.. .
21. Роль фазовых превращений в молочном жире в процессе маслообразования и формирования структуры сливочного масла.. .

22. Теоретические основы процесса сбивания сливок.. .
23. Продукты с комбинированной жировой фазой.. .
Форма обучения очная. Семестр 7.
Объем дисциплины в семестре – 5 з.е. (180 часов)
Форма промежуточной аттестации – Экзамен
1. Роль и значение мясных продуктов в питании и сохранении здоровья человека.. .
2. Мотивация спроса потребителя – основной фактор развития мирового рынка мяса.. .
3. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса.. .
4. Современные представления о здоровом питании.. .
5. Природные биологически активные вещества и их воздействие на организм человека. Мясо как функциональный продукт.. .
6. Принципы создания мясных продуктов и их аналогов для здорового питания.. .
7. Мясные продукты для здорового питания с использованием побочного мясного сырья.. .
8. Морфологический состав мяса. .
9. Вспомогательные материалы. .
10. Подготовка основного сырья. .
11. Жиловка мяса. .
12. Подготовка пряностей и многофункциональных добавок. .
13. Измельчение мяса и шпика.. .
14. Посолка сырья.. .
15. Приготовление фарша. .
Форма обучения очная. Семестр 8.
Объем дисциплины в семестре – 4 з.е. (144 часов)
Форма промежуточной аттестации – Зачет
1. Технология производства колбасных изделий. .
2. Дефекты колбасных изделий. .
3. Технология производства вареных колбас. .
4. Технология производства полукопченых колбас. .
5. Технология производства мясных изделий. .
6. Технология производства копченых мясных продуктов. .
7. Ассортимент копченостей. .
8. Посол сырья для свинокопченостей. .
9. Созревание копченостей. .
10. Технология производства полуфабрикатов. .

Разработал:
доцент
кафедры ТПП Е.М. Щетинина
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина