АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
**«Технология продуктов из белково-углеводного сырья»**

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** – 4 з.е. (144 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-20: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;

**Содержание дисциплины:**
Дисциплина «Технология продуктов из белково-углеводного сырья» включает в себя следующие разделы:
**Форма обучения очная. Семестр 7.**
**Объем дисциплины в семестре** – 2 з.е. (72 часов)
**Форма промежуточной аттестации –** Зачет
**1. Комплексное использование белково-углеводного молочного 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. Технология продуктов из обезжиренного молока ..** 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.
**4. 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.
**5. Технология продуктов из молочной сыворотки..** Свежие и ферментированные напитки из сыворотки. Фито- и спиртовые напитки. Белковые продукты, сгущенная и сухая сыворотка. Сыворотка в мороженом..
**6. Технология молочного сахара и его производных..** Виды молочного сахара. Способы производства. Производство лактулозы и ее применение..
**7. Заменители молока для сельскохозяйственных животных..** ЗЦМ из обезжиренного молока, пахты и сыворотки. ЗЦМ сухие, сгущенные и жидкие..
**Форма обучения очная. Семестр 8.**
**Объем дисциплины в семестре** – 2 з.е. (72 часов)
**Форма промежуточной аттестации –** Зачет
**1. Комплексное использование белково-углеводного мясного сырья..** Характеристика белково-углеводного сырья. Способы получения и основные направления переработки..
**2. Химический состав, свойства и пищевая ценность БУС..** Мясо механической дообвалки, субпродукты, белки крови, коллагенсодержащее сырье.
**3. Технология ливерной колбасы..** Ассортимент и классификация. Технология производства ливерной и кровяной колбасы.
**4. Технология зельца..** Сырье используемое для производства зельца. Технология получения зельца.
**5. Технология продуктов из мясо механической дообвалки..** Ассортимент и классификация продуктов. Технология производства продуктов из мяса механической дообвалки.

Разработал:
доцент
кафедры ТПП О.В. Кольтюгина
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина