

## 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 бакалавриата)

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

**Общий объем дисциплины – 16 з.е. (576 часов)**

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-1.1: Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-1.2: Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения;

**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. Параметры технологического процесса производства продукции здорового питания.. .
2. Технология питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок. Оборудование для производства.. .
3. Общая схема технологических процессов производства пастеризованного и стерилизованного молока.. .
4. Особенности технологии отдельных видов пастеризованного молока.. .
5. Технология кисломолочных продуктов. Оборудование для производства.. .
6. Общая схема технологических процессов производства кисломолочных продуктов.. .
7. Технология сметаны. Параметры технологического процесса производства.. .
8. Обоснование режимов производства сметаны.. .
9. Технология творога и творожных продуктов. Оборудование для производства.. .
10. Схемы технологических процессов традиционного и раздельного способов производства творога. .
11. Технология творожных продуктов и творожных полуфабрикатов.. .
12. Технология мороженого. Оборудование для производства.. .
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. Оборудование для производства.. .
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. Оборудование для производства.. .
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. Оборудование для производства продукции здорового питания.. .
2. Мотивация спроса потребителя – основной фактор развития мирового рынка мяса.. .
3. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Основные технологические

операции производства.. .

4. Современные представления о здоровом питании. Использование мяса для производства продукции здорового питания. Оборудование для производства.. .

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. Основные технологические параметры получения.. .

9. Вспомогательные материалы для производства мясных продуктов. Оборудование для производства.. .

10. Подготовка основного сырья. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

11. Жировка мяса. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

12. Подготовка пряностей и многофункциональных добавок. .

13. Измельчение мяса и шпика. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

14. Посолка сырья. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

15. Приготовление фарша. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

Форма обучения очная. Семестр 8.

Объем дисциплины в семестре – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Технология производства колбасных изделий. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

2. Дефекты колбасных изделий. Оборудование для производства.. .

3. Технология производства вареных колбас. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

4. Технология производства полукопченых колбас. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

5. Технология производства мясных изделий. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

6. Технология производства копченых мясных продуктов. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

7. Ассортимент копченостей. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

8. Посол сырья для свинокопченостей. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

9. Созревание копченостей. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

10. Технология производства полуфабрикатов. Основные технологические операции. Оборудование для производства.. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина