

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Общая технология отрасли»

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** – 6 з.е. (216 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

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

- ОПК-4.1: Способен описывать технологические процессы при производстве продуктов животного происхождения;
- ОПК-5.1: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции из сырья животного происхождения;
- ОПК-5.2: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Общая технология отрасли» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 5.**

**1. Организация промышленности по переработке молока на молочные продукты..**

**2. Тема 1: Молочное сырье для молочной промышленности.** Виды сырья, его состав.

**3. Значение состава и свойств молока для выработки молочных продуктов.** Влияние компонентов молока на выбор производимого продукта.

**4. Тема. Обработка молока на ферме и отгрузка его на завод. .**

**5. Приемка молока на заводе. Сепарирование..** Функции приемного отделения..

**6. Бактофугирование и микрофльтрация молока- как способы дополнительной очистки. .**

**7. Тема. Тепловая и вакуумная обработка молочного сырья. .**

**8. Тема Гомогенизация молока. .**

**9. Виды гомогенизации..** Зависимость режимов гомогенизации от массовой доли жира в молочном сырье..

**10. Тема. Мембранные технологии в молочной промышленности. .**

**11. Применение мембранных технологий в молочной промышленности. .**

**12. Тема. Мойка и дезинфекция оборудования. .**

**13. История развития мясной отрасли. .**

**14. 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..

**15. Тема 2: Первичная переработка скота.** Особенности и разновидности технологических процессов.

**16. Технологические схемы переработки разных видов промышленных животных.** операций, параметры обработки, дефекты обработки, выход и характеристика продукции..

**17. Тема 4: Технологические схемы переработки разных видов промышленных животных..** Ветеринарно-санитарный контроль в цехе. Мероприятия по экономии мясных ресурсов в убойном цехе..

**18. Технологические схемы переработки птицы:..** сущность, назначение и режимы технологических операций, дефекты технологической обработки..

**19. Тема 6: Технологические схемы переработки кроликов..** Переработка кроликов. Технические средства и режимы. Характеристика готовой продукции..

**20. Тема 7: Обработка субпродуктов.** Виды супродуктов. Технические средства и режимы. Характеристика готовой продукции..

**21. Тема 8: Производство пищевых топленых жиров.** Технические средства и режимы. Характеристика готовой продукции..

**22. Тема 9: Кишечное сырье. Виды и методы обработки..** Кишечное сырье. Виды и методы

обработки.

**23. Тема 10: Технология консервирования шкурсырья.** Технические средства и режимы. Характеристика готовой продукции..

**24. Тема 11: Сбор и переработка крови.** Технические средства и режимы. Характеристика готовой продукции..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Л.Н. Азолкина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина