

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в специальность»

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 – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

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

- ПК-3.3: Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Введение в специальность» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. История развития промышленного производства молока.. Молочное животноводство и рациональные методы его ведения..

2. Нормативная документация. Сырьевая база молочной отрасли. Организация технологического процесса приемки.. Изучение нормативной документации и законодательных актов молочной отрасли. Особенности работы системы Меркурий. Технические и санитарные особенности организации приемки молока.

3. Развитие маслоделия в России и Алтайском крае.. Развитие сыроделия на Алтае. Организация новых предприятий и фермерских хозяйств, перерабатывающих продукцию животноводства..

4. Введение в технологию молочных продуктов.. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях по переработке молочного сырья: молоко, кефир, сметана. История происхождения..

5. Приемка молока на предприятие.. Аппаратный цех. Организация технологического процесса и рациональность его ведения. Организация контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции..

6. Основные технологические операции при приемке и переработке молока. Оценка качества продукции.. Основные технологические операции при приемке и переработке молока. Оценка качества продукции..

7. История развития мясной промышленности.. Развитие мясной промышленности в России и на Алтае. Рациональное ведение мясного животноводства..

8. Мясное животноводство на Алтае.. История развития и анализ ведения технологических операций через призму времени..

9. Введение в технологию мясной отрасли.. Признаки рационального ведения мясного производства..

10. Предубойное содержание скота.. Влияние предубойного содержания на дальнейший технологический процесс..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина