

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Машины и аппараты пищевых производств

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-10: способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий;
- ПК-9: умением применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология мясных и молочных продуктов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 9.

1. Первичная обработка мясного сырья. Классификация и характеристика мяса сельскохозяйственных животных

Приемка и подготовка мясного сырья.

2. Производство продуктов из мясного сырья. 1 Производство продуктов из свинины и говядины

2 Производство колбасных изделий 3 Термообработка мясных и колбасных изделий 4 Производство продуктов из свинины и говядины 5 Производство колбасных изделий 6 Термообработка мясных и колбасных изделий.

3. Первичная обработка молочного сырья. 1 Молочное сырье для молочной промышленности

2 Механическая обработка молочного сырья

3 Тепловая и вакуумная обработка молочного сырья.

4. Производство продуктов из молочного сырья. 1 Технология цельномолочной продукции

2 Технология молочных консервов 3 Технология сыра и масла 4 Технология продуктов из обезжиренного молока и пахты.

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Классификация и характеристика мяса сельскохозяйственных животных. Строение и химический состав мышечной, соединительных и других тканей

Характеристика небелковых компонентов мяса

Непищевые и чужеродные вещества

Пищевая ценность и качество мяса и мясопродуктов

Биохимические и физико-химические превращения при хранении и переработке мяса.

2. Приемка и подготовка мясного сырья. Виды и приемка мясного сырья колбасного и полуфабрикатного производств

Разделка мясного сырья

Обвалка и жиловка мяса

Классификация и технологические схемы продуктов из свинины и говядины

Посол мяса

Цветообразование и стабилизация окраски мясопродуктов..

3. Производство колбасных изделий. Измельчение и особенности посола сырья для производства колбасных изделий

Оборудование для измельчения и перемешивания мясного сырья с посолочными компонентами

Пищевые добавки, используемые в колбасном производстве

Приготовление мясных эмульсий

Оболочки, используемые в колбасном производстве

Формование колбасных батонов.

4. Термообработка мясных и колбасных изделий. Назначение термообработки
Характеристика биохимических процессов, протекающих при термической обработке
Методы и режимы термообработки
Особенности термообработки колбасных изделий в различных оболочках
Обжарка. Запекание. Охлаждение. Копчение. Сушка.

5. Особенности некоторых технологий производства колбасных изделий. Производство сырокопченых колбас
Особенности технологии производства полукопченых, варено-копченых колбас
Особенности технологии производства ливерных колбас
Производственные дефекты вареных колбасных изделий.

6. Производство полуфабрикатов, быстрозамороженных готовых блюд. Производство фасованного мяса
Производство полуфабрикатов
Производство полуфабрикатов в тестовой оболочке Производство быстрозамороженных готовых блюд.

7. Дообвалка мяса, переработка кости и вторичного коллагенсодержащего сырья. Дообвалка мяса
Технология переработки кости
Структура и свойства коллагена
Характеристика коллагенсодержащего сырья.

8. Молочное сырье для молочной промышленности. Виды молочного сырья для молочной промышленности (молоко, сливки, обезжиренное молоко, пахта, молочная сыворотка). Показатели качества молочного сырья: химический состав, физико-химические свойства..

9. Первичная обработка сырья. Фильтрация, сепарирование, гомогенизация, мембранные методы
Тепловая и вакуумная обработка молочного сырья
Нагревание, пастеризация, стерилизация, термизация.

10. Технология цельномолочной продукции. Ассортимент, характеристика, особенности производства питьевого молока, сливок, кисломолочных продуктов, сметаны, творога, мороженого.

11. Технология молочных консервов. Характеристика и ассортимент сгущенных стерилизованных молочных продуктов. Схема технологических процессов производства сгущенных стерилизованных продуктов. Режимы предварительной тепловой обработки, сгущения и гомогенизации..

12. Технология восстановленного молока и молочных продуктов для детского питания.. Сырье для производства восстановленного молока. Технологические схемы производства восстановленного молока.
Характеристика и ассортимент молочных продуктов для детского питания. Медико-биологические аспекты детского питания. Классификация молочных продуктов для детского питания..

13. Масло из коровьего молока: характеристика, состав, пищевая ценность. Ассортимент, характеристика основных компонентов Роль фазовых превращений в молочном жире в процессе маслообразования и формирования структуры сливочного масла Технология сливочного масла сбиванием сливок Технология сливочного масла преобразованием высокожирных сливок Особенности производства и использования топленого масла и молочного жира. Продукты с комбинированной жировой фазой.

14. Технология сыра. Классификация по Гисину, Короленко, Гудкову. Соответствие с зарубежными классификациями.
Общая схема технологических процессов производства натуральных сыров. Формование, прессование и посолка сыра. Созревание сыра
Ассортимент, характеристика плавленых сыров и сырья для плавления. Схема технологических процессов производства плавленых сыров. Подбор и подготовка сырья, соли-плавители, химизм действия солей-плавителей. Сущность и режимы созревания и плавления сырной массы. Фасование и хранение плавленого сыра. Особенности технологии отдельных групп плавленых сыров. Оценка качества. Пороки плавленых сыров и меры их предупреждения.

15. Технология продуктов из обезжиренного молока и пахты. Характеристика обезжиренного молока, пахты, молочной сыворотки. Состав, свойства и пищевая ценность обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Ассортимент продуктов из молочной сыворотки. Направления переработки Технология продуктов из молочной сыворотки Напитки – свежие, ферментированные, спиртовые, фито-напитки. Концентраты белковые. Пищевая, биологическая ценность лактозы Технология сгущенных и сухих продуктов из молочной сыворотки Современные технологии молочного сахара.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

доцент

кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

доцент

кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина