

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 8 з.е. (288 часов)

Общий объем дисциплины – 8 з.е. (288 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология продуктов из белково-углеводного сырья» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 10.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

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 и зельца.. Ассортимент и классификация. Технология производства ливерной и кровяной колбасы. Сырье используемое для производства зельца. Технология получения зельца.

4. Задачи купяного производства.

Этапы технологического процесса переработки зерна в крупу.. Ассортимент круп.(Оценка качества круп)

Подготовка зерна к переработке

ГТО на крупяных заводах.

5. Задачи мукомольного производства

технологические свойства зерна. Формирование помольных партий.

(Расчет помольных партий)

Способы производства и

Ассортимент печеного хлеба.

Форма обучения заочная. Семестр 9.

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

Форма обучения очная. Семестр 7.

Объем дисциплины в семестре – 6 з.е. (216 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

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 пахты и молочной сыворотке. Состав пахты при разных способах производства масла. Фосфолипиды пахты. Виды сыворотки и отличия ее состава..

3. Технология продуктов из молочной сыворотки.. Свежие и ферментированные напитки из сыворотки. Фито- и спиртовые напитки. Белковые продукты, сгущенная и сухая сыворотка. Сыворотка в мороженом..

4. Технология молочного сахара и его производных.. Виды молочного сахара. Способы производства. Производство лактулозы и ее применение..

5. Заменители молока для сельскохозяйственных животных.. ЗЦМ из обезжиренного молока, пахты и сыворотки. ЗЦМ сухие, сгущенные и жидкие..

6. Мукомольное производство. Задачи мукомольного производства технологические свойства зерна.

7. Способы производства и ассортимент печеного хлеба. Микрофлора пшеничного теста. Дрожжи,Закваски.

Болезнь хлеба;Тягучая,Меловая,

Чудесная палочка,Пьяный хлеб,

Плесневение..

8. Задачи крупяного производства.. Этапы технологического процесса переработки зерна в крупу.Подготовка зерна к переработке ГТО на крупяных заводах.

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

А.В. Снегирева

доцент

кафедры ТПП

А.В. Снегирева

доцент

кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:

