

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.17 «Технология продуктов из белково-углеводного сырья»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.03**

Продукты питания животного происхождения

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

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	В.П. Вистовская
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	О.В. Кольтюгина

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-3	Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов	ПК-3.3	Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биохимия молока и мяса, Микробиология молочных и мясных продуктов, Общая технология отрасли, Процессы и аппараты пищевых производств, Реология, Технологическое оборудование, Технология молочных и мясных продуктов
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	32	32	32	12	98

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 7

Лекционные занятия (32ч.)

- 1. Введение. Комплексное использование белково-углеводного сырья. Организация контроля качества сырья {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,4,6]** Характеристика белково-углеводного сырья. Способы получения и основные направления переработки. Общие сведения о вторичном молочном сырье: обезжиренное молоко, пахта, сыворотка молочная
- 2. Химический состав, свойства и пищевая ценность белково-углеводного сырья. Организация контроля качества сырья {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,4]** 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. Контроль качества обезжиренного молока и параметров технологических процессов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (6ч.)[2,5]** Ассортимент и классификация продуктов из обезжиренного молока. Технология свежих нежирных и маложирных, в том числе и кисломолочных напитков. Технология маложирных и нежирных творожных изделий. Технология нежирных сыров для плавления. Технологии молочно-белковых концентратов из обезжиренного молока. Технология казеина, казеинатов, сухого молочного белка. Технология сухих продуктов "Био-Тон". Пороки молочно-белковых концентратов и меры по их предупреждению
- 4. Технология продуктов из пахты. Контроль качества пахты и готовых продуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[2,4,5,6]** Биологическая ценность пахты и основные направления ее использования. Особенности технологии продуктов из пахты. Технология напитков из пахты. Сгущение и сушка пахты. Технология сгущенных и сухих концентратов из пахты
- 5. Технология продуктов из молочной сыворотки. Организация контроля качества сыворотки и готовой продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,4,5]** Технология напитков из молочной сыворотки. Технология сгущенных и сухих концентратов из сыворотки. Производство органических кислот из молочной сыворотки. Производство алкогольных напитков из молочной сыворотки. Технология молочного сахара
- 6. Технология производных продуктов на основе компонентов вторичного молочного сырья. Контроль параметров технологических процессов получения гидролизатов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,4,5,6]** Гидролизаты молочных белков. Гидролизаты лактозы. Производные на основе лактозы: галактоза, фукоза, лактобионовая кислота, тагатоза, лактосахароза, галактоолигосахариды, лактаты, лактулоза, лактитол, лактозил-мочевина
- 7. Технология заменителей молока. Организация контроля качества сырья для производства ЗЦМ {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,4]** Ассортимент и классификация. Сухие заменители цельного молока (ЗЦМ), ЗЦМ (телят, ягнят), в том числе с использованием гидролизатов кератиносодержащего

сырья, продуктов микробного синтеза на молочной сыворотке. Заменители обезжиренного молока

8. Комплексное использование белково-углеводного мясного сырья. Оценка качества белково-углеводного сырья {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2] Характеристика белково-углеводного сырья. Способы получения и основные направления переработки

9. Комплексная переработка мяса и мясопродуктов. Контроль параметров технологических процессов переработки крови, кости, контроль сырья для производства клея, желатина {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[6] Химический состав, свойства и пищевая ценность белково-углеводного сырья. Переработка крови: сбор, стабилизация, дефибрирование, сепарирование, коагуляционное осаждение белков крови, консервирование, обесцвечивание, сушка, концентрирование плазмы крови; комплексная переработка кости, производство клея и желатина.

Практические занятия (32ч.)

10. Рациональное использование вторичного молочного сырья {имитация} (4ч.)[2,3,4,5,6] Пищевые и кормовые продукты, вырабатываемые из белково-углеводного молочного сырья и рациональные пути использования. Требования технического регламента Таможенного союза 021/2011 О безопасности пищевой продукции

11. Ассортимент и классификация продуктов из обезжиренного молока {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,5] Напитки из обезжиренного молока; творог и творожные изделия; нежирные сыры для плавления; молочно-белковые концентраты; молочные консервы; заменители молока

12. Технология напитков из обезжиренного молока {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,5,6] Напитки из обезжиренного молока: свежие нежирные, маложирные, нежирные и маложирные кисломолочные напитки

13. Технология продуктов из молочной сыворотки {работа в малых группах} (4ч.)[2,5,6] Ферментированная, неферментированная сыворотка, десерты; сгущенные и сухие концентраты

14. Переработка коллагеносодержащего сырья {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,4,5] Получение кормовой добавки - функционального кератина пера, функционального мясного протеина. Рациональное использование вторичных ресурсов кишечного производства

15. Направления использования побочного мясного сырья {работа в малых группах} (4ч.)[2,4,5,6] Перспективные технологии переработки коллагеносодержащего сырья с получением белковых стабилизаторов, обогатителей, коллагеновых полуфабрикатов для выпуска колбасных оболочек

16. Направления использования побочного мясного сырья {работа в малых группах} (8ч.)[2,4,5,6] Химический состав, биологическая ценность, функциональные и физиологические свойства, способы физико-химической и биотехнологической обработки. Ветеринарно-санитарные правила

транспортировки сырья животного происхождения

Лабораторные работы (32ч.)

17. Изучение технологических свойств вторичного молочного сырья. Контроль качественных показателей вторичного молочного сырья {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение видов, основные технологические свойства вторичного молочного сырья и методы определения: органолептические показатели, термоустойчивость, сычужная свертываемость, кислотность, сычужно-бродильная проба

18. Определение степени перехода основных частей молока в обезжиренное молоко и сыворотку {работа в малых группах} (4ч.)[1] Определение степени перехода основных составных частей молока в обезжиренное молоко, пахту и молочную сыворотку, сравнительная характеристика обезжиренного молока, подсырной и творожной сыворотки

19. Технология напитков, паст и пудингов из обезжиренного молока. Контроль параметров технологического процесса получения паст и пудингов {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение технологических операций при производстве напитков и паст из обезжиренного молока

20. Термокислотное и хлоркальциевое осаждение белков из обезжиренного молока и пахты {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение особенностей выделения белка из обезжиренного молока, пахты и смеси обезжиренного молока и пахты. Контроль качества обезжиренного молока, пахты и белка, выделенного из вторичного молочного сырья. Контроль параметров осаждения белковых фракций их вторичного молочного сырья

21. Изучение технологии сыров типа "Рикотта" {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение технологии и особенностей производства сыров типа "Рикотта". Организация контроля параметров технологического процесса получения сыра "Рикотта"

22. Изучение процесса безмембранного осмоса. Технология био-тон. {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение процесса безмембранного осмоса с использованием пектинов. Организация контроля параметров процесса безмембранного осмоса

23. Изучение технологического процесса производства мясных продуктов на основе рационального и комплексного использования сырья {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение базовой технологии производства продукции, выбор способа оптимизации технологического процесса, изготовление, определение выхода, органолептическая оценка продукта, определение его группы и категории, расчет стоимости

24. Изучение способа предварительной обработки на выход белков плазмы крови {работа в малых группах} (4ч.)[1] Изучение механизмов свертывания крови, стабилизации и влияние стабилизаторов на выход плазмы и форменных элементов. Организация контроля качества крови с целью дальнейшей переработки

Самостоятельная работа (12ч.)

. Подготовка к зачету(4ч.)[1,2,3,4,5,6]

. Подготовка к лекциям(2ч.)[2,3,4,5,6]

. Подготовка к лабораторным и практическим работам(6ч.)[1]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов из белково-углеводного сырья» для бакалавров направления 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения" очной формы обучения

Азолкина Л.Н. (ТПП) Вистовская В.П. (ТПП)

2021 Методические указания, 534.00 КБ , pdf закрыт для печати

Дата первичного размещения: 09.04.2021. Обновлено: 09.04.2021.

Прямая

ссылка:

http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Azolkina_Vistovskaya_TPBUS_Lr_mu.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин, С. А. Рябцева, Т. С. Воротникова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 424 с. — ISBN 978-5-98879-089-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4900> (дата обращения: 02.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45632> (дата обращения: 28.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2. Дополнительная литература

4. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и

безопасность : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов, Г. А. Гореликова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69878> (дата обращения: 02.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Майтаков, А. Л. Особенности технологии гранулирования полидисперсных смесей с молочной сывороткой : монография / А. Л. Майтаков. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 126 с. — ISBN 978-5-8353-2629-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156100> (дата обращения: 02.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Сергеева, И. Ю. Технологии продуктов питания из сырья животного происхождения : учебное пособие / И. Ю. Сергеева. — Кемерово : КемГУ, 2008. — 120 с. — ISBN 978-5-89289-472-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4618> (дата обращения: 02.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

7. <https://www.elibrary.ru>

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».