

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.. Современное состояние молочной отрасли. Типы предприятий молочной промышленности. Ассортимент выпускаемой продукции.

2. Молочное сырье для молочной промышленности. Виды сырья, химический состав молока-сырья, продуктов его переработки и вторичного молочного сырья..

3. Значение состава и свойств молока для выработки молочных продуктов. Влияние компонентов молока на выбор производимого продукта с учетом физико-химических и технологических свойств..

4. Обработка молока на ферме и отгрузка его на завод. Фильтрация, очистка и охлаждение молока на ферме, условия транспортировки на завод. Показатели, определяемые при отгрузке на перерабатывающее предприятие..

5. Приемка молока на заводе. Сепарирование.. Функции приемного отделения. Технологические и аппаратурно-технологические схемы приемки молока-сырья и условия промежуточного хранения перед переработкой..

6. Бактофугирование и микрофильтрация молока- как способы дополнительной очистки. Назначение очистки молока-сырья. Цели и режимы бактофугирования, способы микрофильтрации.

7. Тепловая и вакуумная обработка молочного сырья. Виды и способы тепловой обработки молока: термизация, пастеризация, стерилизация. Зависимость температуры и продолжительности ее воздействия. Вакуумирование с целью улучшения качественных показателей.

8. Гомогенизация молока. Цель и способы гомогенизации. Виды гомогенизации..

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

10. Мембранные технологии в молочной промышленности. Назначение и виды мембранных технологий. Основное оборудование для мембранных процессов.

11. Применение мембранных технологий в молочной промышленности. Ультрафильтрация в производстве творога и сыра, нанофильтрация и обратный осмос при переработке сыворотки.

12. Мойка и дезинфекция оборудования. Виды загрязнений, способы очистки разных видов молочного оборудования. СІР - мойка..

13. Организация предприятий мясоперерабатывающих предприятий. Современное состояние мясной отрасли. Типы предприятий мясоперерабатывающей промышленности. Ассортимент выпускаемой продукции.

14. 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. Первичная переработка скота. Особенности технологических процессов при первичной переработки скота в зависимости от вида.

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

17. 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. Технологические схемы переработки кроликов.. Переработка кроликов. Технические средства и режимы. Характеристика готовой продукции..

20. Обработка субпродуктов. Виды супродуктов. Технические средства и режимы. Характеристика готовой продукции..

21. Производство пищевых топленых жиров. Технические средства и режимы. Характеристика готовой продукции..

22. Кишечное сырье. Виды и методы обработки.. Кишечное сырье. Виды и методы обработки.

23. Технология консервирования шкурсырья. Технические средства и режимы. Характеристика готовой продукции..

24. Сбор и переработка крови. Технические средства и режимы. Характеристика готовой продукции..

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры ТПП
доцент
кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Л.Н. Азолкина

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина