

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

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 – 16 з.е. (576 часов)

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

- ПК-1.1: Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-1.2: Описывает параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 6.

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Введение в дисциплину. Технология производства молочных продуктов.. Роль и значение молочных продуктов в питании и сохранении здоровья человека. Параметры технологического процесса производства продукции здорового питания..

2. Технология питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок. Оборудование для производства.. Технология питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок. Основные технологические параметры и проблемы производственного процесса. Оборудование для производства..

3. Общая схема технологических процессов производства пастеризованного и стерилизованного молока.. Общая схема технологических процессов производства пастеризованного и стерилизованного молока. Температурные параметры и особенности производства..

4. Особенности технологии отдельных видов пастеризованного молока.. Особенности технологии отдельных видов пастеризованного молока. Ассортимент пастеризованного молока. Особенности внесения ингредиентов..

5. Технология кисломолочных продуктов. Оборудование для производства.. Технология кисломолочных продуктов. Технологические параметры и особенности производства. Оборудование для производства..

6. Общая схема технологических процессов производства кисломолочных продуктов.. Общая схема технологических процессов производства кисломолочных продуктов. Технологические параметры и особенности производства..

7. Технология сметаны.. Технология сметаны. Технологические параметры и особенности производства..

8. Обоснование режимов производства сметаны.. Обоснование режимов производства сметаны. Технологические параметры и особенности производства..

9. Технология творога и творожных продуктов. Оборудование для производства.. Технология творога и творожных продуктов. Технологические параметры и особенности производства. Оборудование для производства..

10. Схемы технологических процессов традиционного и раздельного способов производства творога. Схемы технологических процессов традиционного и раздельного способов производства творога. Технологические параметры и особенности производства..

11. Технология творожных продуктов и творожных полуфабрикатов.. Технология творожных продуктов и творожных полуфабрикатов.. Технологические параметры и особенности производства..

12. Технология мороженого. Оборудование для производства.. Технология мороженого. Технологические параметры и особенности производства. Оборудование для производства..

- 13. Схема технологических процессов производства мороженого..** Схема технологических процессов производства мороженого. Технологические параметры и особенности производства..
- 14. Технология молочных продуктов для детского питания..** Технология молочных продуктов для детского питания. Технологические параметры и особенности производства..
- 15. Характеристика и ассортимент молочных продуктов для детского питания..** Характеристика и ассортимент молочных продуктов для детского питания. Технологические параметры и особенности производства..
- 16. Технология молочных консервов. Оборудование для производства..** Технология молочных консервов. Технологические параметры и особенности производства. Оборудование для производства..
- 17. Способы и режимы сгущения в производстве различных видов консервов..** Способы и режимы сгущения в производстве различных видов консервов. Технологические параметры и особенности производства..
- 18. Особенности технологии отдельных видов сгущенных стерилизованных продуктов..** Особенности технологии отдельных видов сгущенных стерилизованных продуктов. Технологические параметры и особенности производства..
- 19. Теоретические основы и способы повышения растворимости сухого молока..** Теоретические основы и способы повышения растворимости сухого молока. Технологические параметры и особенности производства..
- 20. Технология масла из коровьего молока. Оборудование для производства..** Технология масла из коровьего молока. Технологические параметры и особенности производства. Оборудование для производства..
- 21. Роль фазовых превращений в молочном жире в процессе маслообразования и формирования структуры сливочного масла..** Роль фазовых превращений в молочном жире в процессе маслообразования и формирования структуры сливочного масла. Технологические параметры и особенности производства..
- 22. Теоретические основы процесса сбивания сливок..** Теоретические основы процесса сбивания сливок. Технологические параметры и особенности производства..
- 23. Продукты с комбинированной жировой фазой..** Продукты с комбинированной жировой фазой. Технологические параметры и особенности производства..

Форма обучения очная. Семестр 7.

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

- 1. Роль и значение мясных продуктов в питании и сохранении здоровья человека. Оборудование для производства продукции здорового питания..** Роль и значение мясных продуктов в питании и сохранении здоровья человека. Оборудование для производства продукции здорового питания. Введение в дисциплину, цели и задачи мясной отрасли..
- 2. Мотивация спроса потребителя – основной фактор развития мирового рынка мяса..** Мотивация спроса потребителя – основной фактор развития мирового рынка мяса. Статистический анализ рынка производства мяса..
- 3. Технологические характеристики различных видов мяса..** Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Основные технологические операции производства..
- 4. Мясо как продукт здорового питания..** Современные представления о здоровом питании. Использование мяса для производства продукции здорового питания. Оборудование для производства..
- 5. Мясо как функциональный продукт..** Природные биологически активные вещества и их воздействие на организм человека..
- 6. Функциональные продукты на основе мясного сырья..** Принципы создания мясных продуктов и их аналогов для здорового питания..
- 7. Комбинированные функциональные мясные продукты..** Мясные продукты для здорового питания с использованием побочного мясного сырья..
- 8. Состав мясного сырья..** Морфологический состав мяса. Основные технологические параметры получения..
- 9. Оборудование для производства..** Вспомогательные материалы для производства мясных

продуктов. Оборудование для производства..

10. Подготовка основного сырья.. Подготовка основного сырья. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

11. Первоначальная обработка и подготовка сырья.. Жировка мяса. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

12. Подготовка ингредиентов для производства мясных продуктов.. Подготовка пряностей и многофункциональных добавок..

13. Подготовка шпика.. Измельчение мяса и шпика. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

14. Посолка сырья.. Посолка сырья. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

15. Приготовление фарша.. Приготовление фарша. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

Форма обучения очная. Семестр 8.

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Технология производства колбасных изделий.. Технология производства колбасных изделий. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

2. Дефекты колбасных изделий.. Дефекты колбасных изделий. Оборудование для производства..

3. Технология производства вареных колбас.. Технология производства вареных колбас. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

4. Технология производства полукопченых колбас.. Технология производства полукопченых колбас. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

5. Технология производства мясных изделий.. Технология производства мясных изделий. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

6. Технология производства копченых мясных продуктов.. Технология производства копченых мясных продуктов. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

7. Ассортимент копченостей.. Ассортимент копченостей. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

8. Посол сырья для свинокопченостей.. Посол сырья для свинокопченостей. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

9. Созревание копченостей.. Созревание копченостей. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

10. Технология производства полуфабрикатов.. Технология производства полуфабрикатов. Основные технологические операции. Оборудование для производства..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина