

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.12.2021 19:39:55
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Научные и практические основы технологии переработки сырья животного происхождения»

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

- формирование основ знаний, умений и навыков, позволяющих намечать направления рационального использования сырья животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- изучение основных принципов научных и практических основ переработки сырья, нормативных документов, технических регламентов, технических инструкций и т.д.;
- приобретение навыков использования современных направлений функционального использования сырья, молочной и мясной отраслей;
- формирование навыков освоения технологических свойств и биотехнологического потенциала сырья животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Научные и практические основы технологии переработки сырья животного происхождения» относится к обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратура).

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Научные и практические основы технологии переработки сырья животного происхождения» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:

ПК-12, ПК-14

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

РАЗДЕЛ 1. Молочное сырье

Изучить технологию обезжиренного молока. Требования, предъявляемые к обезжиренному молоку. Ассортимент и классификация продуктов из обезжиренного молока. Технология пахты. Требования, предъявляемые к пахте. Ассортимент и классификация продукции из пахты. Ассортимент выпускаемой продукции из молочной сыворотки. Получение молочной сыворотки при производстве сыров. Технология напитков из молочной сыворотки. Требования к выпускаемой продукции. Питательная ценность и диетические свойства вторичного молочного сырья. Использование всех составных частей вторичного молочного сырья и создание возможностей рационального использования. Понятие о десертах. Виды десертов. Требования, предъявляемые к десертам.

РАЗДЕЛ 2. Сырье мясной промышленности

Понятие о вторичном мясном сырье. Требования, предъявляемые к данному виду сырья. Характеристика вторичного сырья. Технологии холодца и зельца. Виды зельца. Требования, предъявляемые зельцам и холодцу. Ассортимент ливерных и кровяных колбас. Сырье, использованное для их производства. Требования, предъявляемые к данной продукции.