

Аннотация рабочей программы дисциплины

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

«Технологии в хранении и переработке продукции животноводства»

Целью освоения дисциплины «Технологии в хранении и переработке продукции животноводства» является формирование комплекса теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии в хранении и переработке продукции животноводства.

Задачи дисциплины

- осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.
- руководить выполнением типовых задач тактического планирования производства.

Содержание дисциплины

Технология первичной переработки молока. Транспортирование и реализация молока. Требования к молоку – сырью при реализации. Первичная обработка молока.

Порядок приемки заготовляемое молоко. Характеристика загрязнений в молоке. Механическая загрязненность молока и ее источники. Бактериальная загрязненность и ее источники. Понятие аномального молока и его свойства. Пороки сырого молока, причины их вызывающие, и меры по предупреждения этих пороков. Сепарирование молока. Нормализация молочного сырья. Назначение процесса нормализации. Способы нормализации.

Гомогенизация молочного сырья.

Технология пастеризованного и стерилизованного молока и сливок

Ассортимент. Пищевая ценность. Технология пастеризованного молока и сливок. Технология стерилизованного молока и сливок. Пороки молока и сливок.

Технология кисломолочных продуктов

Классификация напитков, их значение в питании человека. Микрофлора, используемая в производстве напитков. Способы производство кисломолочных напитков: терmostатный, резервуарный. Ассортимент. Пищевая и энергетическая ценность.

Изучение технологии и практическая выработка кефира творога и творожных изделий

Технология сливочного масла

Классификация сливочного масла. Пищевая и энергетическая ценность. Сливки, как сырье для производства масла. Классификация и сравнительная характеристика методов производства сливочного масла. Технология сливочного масла методом сбивания сливок на аппаратах периодического и непрерывного действия. Технология сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок в масло. Технология различных видов сливочного масла Оценка качества масла. Пороки масла.

Изучение технологии и практическая выработка сливочного масла методом сбивания сливок.

Технология первичной переработки убойных животных

Переработка крупного рогатого скота.

Переработка свиней.

Переработка мелкого рогатого скота

Переработка птицы.

Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов

Классификация мяса по термической обработке.

Способы консервирования мяса. Изменения в мясе при замораживании.

Нормы естественной убыли.

Размораживание мяса. Способы хранения.

Технология вторичных продукты убоя скота. Технология переработки.

Классификация субпродуктов.

Технология обработки субпродуктов.

Технология сбора и переработки крови.

Технология сбора и переработки кишечного сырья.

Технология сбора и переработки эндокринно-ферментного сырья

Технология производства и хранения колбасных и деликатесных изделий

Классификация колбасных изделий

Требования к сырью для колбасных изделий

Виды колбасных оболочек. Подготовка сырья. Составления мясного фарша

Процесс формования колбасных изделий

Термическая обработка колбасных изделий.

Контроль качества колбасных изделий.

Условия хранения.

Сырье и разделка мяса;

Виды посола;

Влияние способа посола и механической обработки мясного сырья на качество деликатесных изделий.

Термическая обработка.

Упаковывание и хранение готовых изделий

Технология производства мясных консервов

Классификация мясных консервов

Общая характеристика технологического процесса производства баночных консервов;

Контроль качества мясных баночных консервов

Дефекты мясных баночных консервов. Хранения мясных консервов.

Объем дисциплины - 2 з. е.

Форма промежуточного контроля - зачет