Аннотация дисциплины

**«Общая технология отрасли»**

**Цель дисциплины**: сформировать у студентов системные знания о молоке и мясе как высокоценных продуктах питания, о технологии убоя и первичной переработки скота и птицы, а также по общим вопросам технологии молока и молочных продуктов на стадии подготовки сырья к переработке.

Таблица 1 – Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

|  |
| --- |
| Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной |
| Готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10) |
| Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20) |

Таблица 2 – Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид занятий | Форма обучения | | |
| очная | заочная | |
| программа подготовки | | |
| полная | полная | сокращенная |
| 1 Аудиторные занятия, всего, часов | 152 | - |  |
| в том числе: |  |  |  |
| 1.1 Лекции | 44 | - |  |
| 1.2 Практические (семинарские) занятия | 54 | - |  |
| 1.3 Лабораторные работы | 54 | - |  |
| 2 Самостоятельная работа, часов | 172 | - |  |
| Всего часов | 324 | - |  |
| **Общая трудоемкость, зачетных единиц** | **9** | **-** |  |

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

**Перечень изучаемых тем:**

1. История и перспективы развития молочной промышленности.
2. Молочное сырье для молочной промышленности.
3. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока.
4. Механическая обработка молочного сырья.
5. Тепловая и вакуумная обработка молочного сырья.
6. Бактериальные закваски, препараты и концентраты.
7. Санитарная обработка оборудования и тары.
8. Упаковка молока и молочных продуктов.
9. Проблемы качества молока и безопасности молочной продукции.
10. История развития и современное состояние мясной промышленности.
11. Сырьевые ресурсы, сырьевая зона мясокомбината, доставка и приемка скота.
12. Первичная переработка скота и птицы, особенности и разновидности технологических процессов.
13. Вторичные продукты убоя скота и птицы, обработка субпродуктов.
14. Производство пищевых топленых жиров.
15. Обработка кишечного и эндокринно-ферментативного сырья, шкур.
16. Сбор и переработка крови.
17. Производство технических жиров и кормовой продукции.
18. Вспомогательное производство, очистка сточных вод и воздушных выбросов.