

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Соболева Н.В., доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.03.01 Технология комбинированных продуктов питания

**Цель освоения дисциплины:** является формирование у магистров знаний и представлений об основных процессах технологии производства комбинированных молочных продуктов.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	Этап 1 новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов комбинированного назначения Этап 2 расчеты нормы расхода сырья и вспомогательных материалов в комбинированных молочных продуктах	Этап 1 осуществлять поиск и использовать новейшие достижения техники и технологии комбинированных молочных продуктов Этап 2 обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве комбинированных продуктов	Этап 1 информационными технологиями при осуществлении поиска новейших технологий Этап 2 методикой продуктовых расчетов
ПК-20 - способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Этап 1 формы отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 современные методы науки, информационные и инновационные технологии	Этап 1 представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 оценивать, отбирать информацию и решать проблемы исследовательского и проектного характера в сфере профессионального	Этап 1 методами представления результатов исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 методами оценки, отбора информации и решения проблем исследовательского

		образования с использованием современных методов науки	о и проектного характера с использованием информационных и инновационных технологий
--	--	--	---

## **2. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1** Научные основы создания комбинированных молочных продуктов

**Тема 1** Научные основы создания комбинированных молочных продуктов

**Тема 2** Расчет энергетической и пищевой ценности комбинированных молочных продуктов.

**Тема 3** Технология продуктов, обогащенных витаминными добавками, макро- и микроэлементами.

**Тема 4** Расчет рецептур в производстве продуктов со сложным сырьевым составом

**Раздел 2** Технология белковых продуктов сложного сырьевого состава.

**Тема 5** Технология белковых продуктов сложного сырьевого состава.

**Тема 6** Пищевая, биологическая и энергетическая ценность молочных продуктов сложного сырьевого состава и сырья немолочного происхождения

**Тема 7** Способы обогащения белкового состава

**Тема 8** Технология плавленых сыров с растительными компонентами.

**Раздел 3** Использование компонентов растительных жиров в производстве молочных продуктов

**Тема 9** Использование компонентов растительных жиров в производстве молочных продуктов

**Тема 10** Технология витаминизированных жидких молочных продуктов.

**Тема 11** Технология производства сметаны с наполнителями

**Раздел 4** Технология пробиотических жидких молочных продуктов.

**Тема 12** Технология пробиотических жидких молочных продуктов.

**Тема 13** Технология производства комбинированного продукта на основе молочной сыворотки

**3. Общая трудоёмкость дисциплины:** 3 ЗЕ.