

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические рекомендации для
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Б1.В.ДВ.01.01 Технология молочных продуктов лечебно-профилактического назначения

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль образовательной программы: Технология молока и молочных продуктов

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Организация самостоятельной работы	3
2. Методические рекомендации по подготовке к занятиям	3
2.1 Качество сырья для производства продуктов лечебно-профилактического назначения	3
2.2 Изучение влияния хранения и переработки на пищевую ценность молочной продукции	4
2.3 Минеральные вещества в молоке	4
2.4 Технология и оценка качества сухих продуктов лечебно-профилактического питания	4
2.5 Технология жидких молочных продуктов лечебно-профилактического питания	4
2.6 Технология творога и творожных изделий лечебно-профилактического питания	4
2.7 Технология производства низколактозных и безлактозных сухих молочных продуктов детского питания	4
2.8 Роль биологически активных добавок в питании человека	5

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п.	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата/эссе	индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	Качество сырья для производства продуктов лечебно-профилактического назначения					10
2	Изучение влияния хранения и переработки на пищевую ценность молочной продукции					8
3	Минеральные вещества в молоке					8
4	Технология и оценка качества сухих продуктов лечебно-профилактического питания					8
5	Технология жидких молочных продуктов лечебно-профилактического питания					8
6	Технология творога и творожных изделий лечебно-профилактического питания					8
7	Технология производства низколактозных и безлактозных сухих молочных продуктов детского питания					6
8	Роль биологически активных добавок в питании человека					4

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

2.1 Качество сырья для производства продуктов лечебно-профилактического назначения

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Основные показатели качества молока сырья. Показатели заготавливаемого молока. Средний состав молока. Порядок приемки молока. Сенсорная оценка молока. Органолептические свойства молока. Пищевая ценность продукта питания. Расчет

энергетической ценности молока. Биологическая ценность продукта питания. Аминокислотный скор, как он определяется.

2.2 Изучение влияния хранения и переработки на пищевую ценность молочной продукции

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Факторы влияющие на снижение пищевой ценности продуктов питания. Как изменяются белки при пищевой обработке и хранении. Как изменяются липиды при нагревании и хранении. Как изменяются витамины при тепловой обработки и хранении. Какие необратимые химические превращения приводят к снижению пищевой ценности

2.3 Минеральные вещества в молоке

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Принцип метода комплексометрического определения кальция в молоке. Сущность качественных методов определения железа и меди в молоке. Принципы построения лечебно-профилактического питания. Характеристика рационов для работников, связанных с вредными производствами. Цели лечебно- профилактического питания.

2.4 Технология и оценка качества сухих продуктов лечебно-профилактического питания

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Лечебная диета. Лечебное питание. Лечебно-профилактическое питание. Определение органолептических показателей. Определение титруемой кислотности. Определение массовой доли жира. Определение массовой доли влаги.

2.5 Технология жидких молочных продуктов лечебно-профилактического питания

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Технология приготовления заквасок для производства жидких кисломолочных напитков. Оценка качества цельномолочных и кисломолочных напитков лечебно-профилактического питания. Технология простокваши. Технология бифидосодержащих кисломолочных напитков. Значение пищевой комбинаторики для обеспечения безопасности продуктов питания. Основные положения концепции радиозащитного питания. Соединения применяющие для детоксикации организма человека. Основные принципы организации детоксикации питания.

2.6 Технология творога и творожных изделий лечебно-профилактического питания

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Методика отбора проб творожных изделий. Подготовка проб к анализу определения качественных показателей. Качество творожных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям. Виды энпитов. Технологических операции производства энпитов. Технология обычного казецита.

2.7 Технология производства низколактозных и безлактозных сухих молочных продуктов детского питания

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Сухие молочные низколактозные смеси. Виды низколактозных молочных смесей. Технологические операции производства низколактозных сухих молочных продуктов детского питания. Условия хранения низколактозных сухих молочных продуктов детского

питания. Диетические и лечебные свойства молочных продуктов. Диетическая ценность молочных продуктов

2.8 Роль биологически активных добавок в питании человека

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты. Биологически активные вещества в питании человека. Пищевые добавки, разрешённые к применению в пищевой промышленности РФ. Цель обогащения питания человека биологически активными веществами и эффективность их применения.