

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

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

Б1.В.ДВ.03.01 Технология комбинированных продуктов питания

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 Научные основы создания комбинированных молочных продуктов	3
2.2 Технология продуктов, обогащенных витаминными добавками, макро- и микроэлементами	4
2.3 Технология белковых продуктов сложного сырьевого состава	4
2.4 Технология плавленых сыров с растительными компонентами	4
2.5 Использование компонентов растительных жиров в производстве молочных продуктов	4
2.6 Технология витаминизированных жидких молочных продуктов.....	4
2.7 Технология производства сметаны с наполнителями.....	4
2.8 Технология пробиотических жидких молочных продуктов.....	4
2.9 Технология производства комбинированного продукта на основе молочной сыворотки.....	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	Научные основы создания комбинированных молочных продуктов					8
2	Технология продуктов, обогащенных витаминными добавками, макро- и микроэлементами.					8
3	Технология белковых продуктов сложного сырьевого состава					8
4	Технология плавленых сыров с растительными компонентами					6
5	Использование компонентов растительных жиров в производстве молочных продуктов					8
6	Технология витаминизированных жидких молочных продуктов					6
7	Технология производства сметаны с наполнителями					4
8	Технология пробиотических жидких молочных продуктов					4
9	Технология производства комбинированного продукта на основе молочной сыворотки					8

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ

2.1 Научные основы создания комбинированных молочных продуктов

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Основные понятия и направление в области комбинированных продуктов. Теоретические основы производства комбинированных молочных продуктов. Комбинированные продукты, их производство и потребление. Использование комбинированных молочных продуктов для коррекции питания. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность молочных продуктов сложного сырьевого состава и сырья немолочного происхождения.

2.2 Технология продуктов, обогащенных витаминными добавками, макро- и микроэлементами

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Принципы обогащения продуктов витаминными добавками. Принципы обогащения продуктов макроэлементами. Принципы обогащения продуктов микроэлементами. Способы обогащения белкового состава и улучшения аминокислотного состава молочного продукта

2.3 Технология белковых продуктов сложного сырьевого состава

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Технология белковых продуктов сложного сырьевого состава. Способы обогащения белкового состава и улучшения аминокислотного состава молочного продукта

Пищевая ценность молочных продуктов сложного сырьевого состава и сырья немолочного происхождения. Биологическая ценность молочных продуктов сложного сырьевого состава и сырья немолочного происхождения. Энергетическая ценность молочных продуктов сложного сырьевого состава и сырья немолочного происхождения

2.4 Технология плавленых сыров с растительными компонентами

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Сырье для производства плавленых сыров с растительными компонентами. Характеристика растительных жиров и пути использования при получении комбинированных продуктов. Общая технология плавленых сыров. Свойства плавленых сыров

2.5 Использование компонентов растительных жиров в производстве молочных продуктов

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Характеристика растительных жиров и пути использования при получении комбинированных продуктов. Традиционные и комбинированные виды масла. Технология плавленых сыров с растительными компонентами. Использование заменителей молочного жира в производстве творожных изделий. Использование заменителей молочного жира при производстве мороженого.

2.6 Технология витаминизированных жидких молочных продуктов

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Технология витаминизированного молока. Биопродукты, приготавливаемые с использованием термофильных и мезофильных молочнокислых бактерий. Обоснование режимов тепловой обработки и гомогенизации молока. Особенности производств отдельных кисломолочных напитков гетероферментативного брожения

2.7 Технология производства сметаны с наполнителями

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Технологический процесс производства сметаны с наполнителями. Виды добавок, применяемых при производстве сметаны. Ассортимент вырабатываемых в настоящее время предприятиями молочной промышленности сметаны и сметанных продуктов. Бактериальные закваски используются при производстве различных видов сметаны.

2.8 Технология пробиотических жидких молочных продуктов

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Механизм действия пробиотиков. Требования, предъявляемые к микроорганизмам-пробиотикам

Физико-химические показатели продуктов-пробиотиков. Роль достижений молочной промышленности в технологии продуктов-пробиотиков.

2.9 Технология производства комбинированного продукта на основе молочной сыворотки

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Технология продуктов из молочной сыворотки. Напитки из молочной сыворотки
Использование жира молочной сыворотки. Технология производства сиропа лактолактоулозы.