

1.2	Тепловая обработка пищевого сырья.	3	3		1		2					
1.3	Биотехнологии в пищевых отраслях.	4	4		2		2					
2	Физика и химия пищевых систем	18	18		6		12					зачет
2.1	Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания	11	11		3		8					
2.2	Физико-химические процессы в технологическом цикле при производстве пищевой продукции и напитков	7	7		3		4					
3	Технология производства цельномолочной продукции	18	18		6		12					зачет
3.1	Приемка и обработка молока на молочном предприятии	3	3		1		2					
3.2	Производственные расчеты в молочном деле	3	3		1		2					
3.3	Технология питьевого молока и сливок	3	3		1		2					
3.4	Технология жидких кисломолочных продуктов	3	3		1		2					
3.5	Технология сметаны	3	3		1		2					
3.6	Технология творога	3	3		1		2					
4	Технология производства масла	18	18		6		12					зачет
4.1	Классификация масла из коровьего молока. Методы производства масла.	3	3		1		2					
4.2	Технология производство масла способом сбивания.	6	6		2		4					
4.3	Технология производство масла методом ПВЖС	4	4		2		2					
4.4	Технология отдельных видов масла.	5	5		1		4					
5	Технология производства сыра	22	22		6		16					зачет
5.1	Общая технологическая схема производства сыра. Молоко для сыроделия. Классификация сыра	6	6		2		4					

5.2	Твёрдые и полутвёрдые сыры	8	8		2		6					
5.3	Мягкие, рассольные сыры и кисломолочные сыры.	6	6		2		4					
5.4	Сыры из сыворотки типа Рикотта.	2	2		-		2					
6	Технология мяса и мясных продуктов	14	14		4		10					зачет
6.1	Производство колбасных изделий. Требования к сырию.	5	5		1		4					
6.2	Особенности технологии некоторых видов колбас.	5	5		1		4					
6.3	Технология производства продуктов из мяса.	3	3		1		2					
6.4	Производство мясных консервов.	1	1		1		-					
7	Технология рыбы и рыбных продуктов	10	10		4		6					зачет
7.1	Технология переработки рыбы.	3	3		1		2					
7.2	Технология производства соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	4	4		2		2					
7.3	Производство рыбных пресервов и консервов.	3	3		1		2					
8	Технология хлебобулочных изделий	14	14		6		8					зачет
8.1	Основное и вспомогательное сырье для хлебопекарной промышленности	6	6		2		4					
8.2	Производство хлебобулочных изделий	6	6		2		4					
9	Технология безалкогольных напитков и пива	10	10		4		6					зачет
9.1	Сырье для производства безалкогольных напитков и пива	4	4		2		2					
9.2	Технология производства безалкогольных напитков и пива	6	6		2		4					
10	Технологическое оборудование для переработки молока	14	14		6		8					зачет
10.1	Введение. Оборудование для	0.5	0.5		0.5							

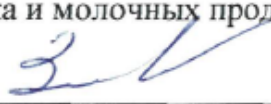
	доставки сырья на предприятия.											
10.2	Оборудование для хранения, учёта количества молока и молочных продуктов.	0.5	0.5		0.5							
10.3	Оборудование для внутризаводской транспортировки	2.5			0.5		2					
10.4	Машины и аппараты общего назначения для механической обработки пищевых продуктов	2.5			0.5		2					
10.5	Оборудование для тепловой обработки	1			1							
10.6	Оборудование для производства сливочного масла	1			1							
10.7	Оборудование для производства белковых молочных продуктов	3			1		2					
10.8	Фасовочно-упаковочное оборудование	2.5			0.5		2					
10.9	Оборудование для санитарной обработки	0.5			0.5							
11	Технологическое оборудование для переработки мяса	14	14		6		8					зачет
11.1	Введение. Общая характеристика технологического оборудования предприятий мясной промышленности	2	2		2							
11.2	Оборудование для механической обработки сырья и полуфабрикатов.	3	3		1		2					
11.3	Оборудование для тепловой обработки.	3	3		1		2					
11.4	Машины и аппараты общего назначения для механической обработки пищевых продуктов	3	3		1		2					
11.5	Оборудование для формования.	3	3		1		2					
12	Технологическое оборудование для переработки рыбы	14	14		6		8					зачет

12.1	Введение. Общая характеристика технологического оборудования предприятий рыбной промышленности	2	2		2							
12.2	Оборудование для приемки и транспортирования рыбной продукции	1	1		1							
12.3	Моечные и сортировочные машины для рыбной продукции.	3	3		1		2					
12.4	Рыборазделочные машины	3	3		1		2					
12.5	Машины для измельчения, перемешивания, протирки и прессования рыбной продукции	5	5		1		4					
13.	Технологическое оборудование для производства хлебобулочных изделий, безалкогольных напитков и пива	14	14		4		10					зачет
13.1	Введение. Общая характеристика технологического оборудования	4	4		2		2					
13.2	Технологическое оборудование для производства хлебобулочных изделий	5	5		1		4					
13.3	Технологическое оборудование для производства безалкогольных напитков и пива	5	5		1		4					
14	Обеспечение качества и безопасности при производстве пищевых продуктов и напитков	18	18		6		12					зачет
14.1	Понятие производственного контроля, его функции на предприятии	6	6		2		4					
14.2	Требования к качеству и безопасности сырья для производства пищевых продуктов. Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов.	6	6		2		4					
14.3	Обеспечение качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов	6	6		2		4					

	по ходу технологического процесса производства.											
15	Гигиена и санитария пищевых производств	10	10		4		6					зачет
15.1	Источники и пути обсеменения сырья и пищевых продуктов	3	3		1		2					
15.2	Санитарная обработка на предприятиях пищевой промышленности	3	3		1		2					
15.3	Санитарно-гигиенические требования к персоналу	1	1		1							
15.4	Санитарно-гигиенические требования к упаковке	2	2				2					
15.5	Дезинсекция и дератизация	1	1		1							
Стажировка		30									30	
Итоговая аттестация		4										Экзамен
Итого		256										4

Учебный план разработан кафедрой технологии молока и молочных продуктов, технологический факультет

Руководитель



/Г.Н Забегалова/

СОГЛАСОВАНО:

Декан ФПК и П



/Н.В. Мельникова /

Начальник отдела УМР



/М.Л. Прозорова/