

Расписание занятий, научных семинаров и консультаций проф. И.Ципрованича на период с 25 ноября по 19 декабря 2019 г.

25.11.2019	Состав молока. Характеристика основных компонентов молока: лактоза, соль, жиры, белки, ферменты. Изменчивость химического состава молока, характеристика основных факторов и их влияние на свойства и качество молока. Свойства молока: кислотность, Аромат, плотность,	14:00-18:00 ЖТ-18-2р4,2 к1,2к 2,2к3 МРП-19-4пр Ауд. 310Д	26.11.2019	Benefits of microorganisms in foods. Microorganisms used in food fermentation. Starter cultures and bacteriophages Microbiology of fermented food production Intestinal bacteria and probiotics. Food bio-preservatives of microbial origin. Преимущества микроорганизмов в продуктах питания. Микроорганизмы, используемые в пищевой ферментации. Закваски и бактериофаги Микробиология ферментированных пищевых продуктов Кишечные бактерии и пробиотики. Пищевые биоинсерванты микробного происхождения.	9:00-12:35 ЖТ-18-2р4,2 к1,2к 2,2к3. Ауд. 310Д 15:00	27.11.2019	Свойства молока: кислотность, Аромат, плотность, Консультация магистрантов	28.11.2019	Microbial foodborne disease. Important facts in foodborne disease. Foodborne intoxications. Микробные болезни пищевого происхождения. Важные факты о болезнях пищевого происхождения. Пищевые интоксикации.	9:00-12:35 ЖТ-18-2р4,2 к1,2к 2,2к3, 2тк3. Ауд. 310Д 15:00	29.11.2019	General principles of milk processing: standardization, heat treatment, centrifugation, homogenization, concentration, drying, membrane processes Общие принципы переработки молока: стандартизация, термообработка, центрифугирование, гомогенизация, концентрирование, мембранные процессы Консультация Phd докторантов
2.11.2019	Выходной	10:00-14:00-18:00 ЖТ-16-2к1,2	3.11.2019	Видео-лекция Cheese production general principles: milk treatment prior cheesemaking (milk collection, heat treatment, standardization) additives in cheesemilk (starter, food additive, rennet)		4.11.2019	Основные факторы влияние на химический состав и качества молока	5.11.2019	Закваски и ферменты молочной промышленности		6.11.2019	Современные технологии производства молочных продуктов

	9.11.2019	Thermally treated milk products (pasteurized milk, cream, sterilized milk, cream, low lactose and lactose free dairy products) Термически обработанные молочные продукты (пастеризованное молоко, сливки, стерилизованное молоко, сливки, низколактозные и безлактозные молочные продукты)	к2,2к 3,2р4 МРП- 19- 4пр Ауд. 310Д	Общие принципы производства сыра: обработка молока перед приготовлением сыра (сбор молока, термообработка, стандартизация) добавки в сырное молоко (закваска, пищевая добавка, сычужный фермент)	10.11.2019	Семинар на кафедре на тему: «Современные технологии молочных продуктов»	9:00-12:35 ЖТ-18-2р4,2 к1,2к 2,2к3, 2тк3 Ауд. 310Д	10:00	11.11.2019	Lactic acid fermentation, starters, the role of starters in dairy industry. Молочнокислое брожение, закваски, роль заквасок в молочной промышленности. Семинар гл. корп в ауд. 342Г	10:00 14:00 18:00 ЖТ-16-2к1,2 к2,2к 3,2р4 МРП-19-4пр Ауд. 310Д	12.11.2019	Консультация Phd докторантов Whey processing. General characteristic, composition, application in food production Concentrated whey protein concentrates, production technology. Fractionation of whey components, biologically active compounds in whey Обработка сыворотки. Общая характеристика, состав, применение в производстве пищевых продуктов. Концентрированные концентраты	9:00-12:35 ЖТ-18-2р4,2 к1,2к 2,2к3, 2тк3 Ауд. 310Д 15:00	13.11.2019	Fermented milk products: yoghurt, kephir, sour cream, cottage cheese(quark) Кисломолочные продукты: йогурт, кефир, сметана, творог(кварк) Обсуждение тематики работы грантов фин. МНО РК Консультация Phd докторантов
	9.11.2019	Thermally treated milk products (pasteurized milk, cream, sterilized milk, cream, low lactose and lactose free dairy products) Термически обработанные молочные продукты (пастеризованное молоко, сливки, стерилизованное молоко, сливки, низколактозные и безлактозные молочные продукты)	14:00 18:00 ЖТ-16-2к1,2 к2,2к 3,2р4 МРП-19-4пр Ауд. 310Д	Cheese production general principles: milk treatment prior cheesemaking (milk collection, heat treatment, standardization) additives in cheesemilk (starter, food additive, rennet)Curd production, cutting the coagulum, pre- string, pre- drainage of whey, heating/cooking/scalding.	10.11.2019	Семинар на кафедре на тему: «Современные технологии молочных продуктов»	9:00-12:35 ЖТ-18-2р4,2 к1,2к 2,2к3, 2тк3 Ауд. 310Д	10:00	11.11.2019	Lactic acid fermentation, starters, the role of starters in dairy industry. Молочнокислое брожение, закваски, роль заквасок в молочной промышленности. Семинар гл. корп в ауд. 342Г	10:00 14:00 18:00 ЖТ-16-2к1,2 к2,2к 3,2р4 МРП-19-4пр Ауд. 310Д	12.11.2019	Консультация Phd докторантов Whey processing. General characteristic, composition, application in food production Concentrated whey protein concentrates, production technology. Fractionation of whey components, biologically active compounds in whey Обработка сыворотки. Общая характеристика, состав, применение в производстве пищевых продуктов. Концентрированные концентраты	9:00-12:35 ЖТ-18-2р4,2 к1,2к 2,2к3, 2тк3 Ауд. 310Д 15:00	13.11.2019	Fermented milk products: yoghurt, kephir, sour cream, cottage cheese(quark) Кисломолочные продукты: йогурт, кефир, сметана, творог(кварк) Обсуждение тематики работы грантов фин. МНО РК Консультация Phd докторантов

15:00	Консультация магистрантов	4пр Ауд. 310Д	principles of curd handling, pressing, ripening, biochemistry of cheese ripening, cheese defects. Общие принципы производства сыра: обработка молока перед сыроделием (сбор молока, термобработка, стандартизация) добавки в сыроделие (закваска, пищевая добавка, сычужный фермент) производство творога, резка когулята, предварительное измельчение, предварительный слив сыворожки, нагрев / варка / ошпаривание, принципы обработки творога, прессование, посолка, созревание, биохимия созревания сыра, дефекты сыра.			сывороточного белка, технология производства. Фракционирование компонентов сыворожки, биологически активных соединений в сыворожке.	
	16.11.2019		17.11.2019	18.11.2019	19.11.2019		
	Выходной	10:00	Обсуждение научного направления кафедры «Пищевая инженерия»	Food additives	Отъезд		
				9:00-12:35 ЖТ-18-2р4,2 к1,2к 2,2к3, 2тк3 Ауд. 310Д			

14:00 18:00 ЖТ-16-2к1,2к2,2к3,2р4 МРП-19-4пр Ауд. 310Д Ауд. 310Д	Whey processing. General characteristic, composition, application in food production. Concentrated whey protein concentrates, production technology. Fraction of whey components, biologically active compounds in whey	15:00	Подготовка и сдача отчета в отдел МС					



Шингисов А.У.

Зав. кафедрой «Технология продовольственных продуктов и продуктов животноводства»