

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.17 «Общая технология молочной отрасли»

по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Общая технология молочной отрасли» являются

а) формирование у бакалавров профессиональных знаний; освоение реальных технологических процессов сбора, обработки и переработки молока-сырья; знание рационального использования вторичных ресурсов переработки молока;

б) обучение технологии получения навыков работы с нормативной и технической документацией, регламентами, нормами и правилами;

в) обучение способам применения законов, технических регламентов в производственном процессе и профессиональной деятельности.

2. Содержание дисциплины «Общая технология молочной отрасли»

Сырьевые ресурсы молочной отрасли.

Механическая обработка молочного сырья.

Материальный баланс и нормализация в производстве молочных продуктов.

Тепловая и вакуумная обработка молочного сырья.

Бактериальные закваски, препараты и концентраты для ферментированных молочных продуктов.

Санитарная обработка оборудования и тары.

Технический контроль на предприятиях молочной промышленности.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития;

б) основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения;

в) действующие нормативные документы на продукцию молочного производства и ее содержание.

2) Уметь:

а) составлять технологические схемы переработки молока с указанием параметров технологического процесса и обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов животного происхождения;

б) принимать решения по организации производственного процесса производства отдельных видов продукции или переработки сырья;

в) вести учет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3) Владеть:

а) навыком работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности;

б) навыками по разработке мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производства.

Зав. каф ХТОМ



Хасаншина Э.М.