

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.17 «Технология кисломолочных продуктов и сыроделие»

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 «Технология кисломолочных продуктов и сыроделие» являются

а) приобретение студентами знаний, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности в области

технологии кисломолочных продуктов и сыроделия;

б) получение студентами знаний об основных физико-химических, биохимических и технологических процессах, происходящих в процессе производства кисломолочной продукции и сыров

в) приобретение знаний и навыков для производственной и научной деятельности в области пищевых технологий;

2. Содержание дисциплины «Технология кисломолочных продуктов и сыроделие»

Основы биотехнологии производства кисломолочных продуктов.

Технология кисломолочных продуктов.

Технология кисломолочных напитков и сметаны.

Частные технологии кисломолочных напитков.

Технология производства творога.

Общая характеристика сыров и сырья для сыроделия.

Общая схема производства сыров.

Технология различных групп натуральных сыров.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) теоретическую и практическую сущность технологических процессов производства различных молочных продуктов;

б) основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства;

в) методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, а также требования стандартов.

г) основные факторы, влияющие на интенсивность технологических процессов, выход молочных продуктов, эффективность их производства

2) Уметь:

а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;

б) применять полученные знания в конкретных производственных условиях;

в) обосновать выбор ассортимента вырабатываемой молочной продукции;

г) использовать полученные знания при выработке заключения о качестве конкретного вида (партии) сырья и готовой продукции.

3) Владеть:

а) знаниями о технологических процессах производства кисломолочной продукции и сыров;

б) навыками оценки качества сырья и готовой продукции на основании технологического процесса;

в) вопросами учета сырья и готовой продукции организации работ по повышению эффективности производства молочных продуктов и улучшению их качества.

Зав. каф ХТОМ



Хасаншина Э.М.