

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.16 «Технология молока и молочных продуктов»

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 Б1.В.ОД.16 Технология молока и молочных продуктов являются

- а) формирование знаний об химическом составе и питательной ценности молока и молочных продуктов,
- б) формирование знаний о требованиях к заготавливаемому молоку как сырью для молочной промышленности и способы его улучшения;
- в) формирование знаний о теоретической и практической сущности технологических процессов производства различных молочных продуктов;
- г) формирование знаний об основных факторах, влияющих на интенсивность технологических процессов, выход молочных продуктов, эффективность их производства.

2. Содержание дисциплины «Технология молока и молочных продуктов»

Молоко – как основа молочного производства: закупка транспортирование, приемка. Первичная обработка молочного сырья. Методы сохранения качества молока. Оборудование и упаковочные материалы. Технологии производства продуктов из молока и молокосодержащего сырья.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- роль молока и молочных продуктов в обеспечении полноценного питания;
- состав, свойства, биологическую и пищевую ценность молока и молочных продуктов;
- требования к заготавливаемому молоку как сырью для молочной промышленности и способы его улучшения;
- теоретическую и практическую сущность технологических процессов производства различных молочных продуктов;

- основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства;
- принципы разработки технологии новых видов молочных продуктов (экологически чистых, лечебно-профилактических и др.);
- основные факторы, влияющие на интенсивность технологических процессов, выход молочных продуктов, эффективность их производства;

2) Уметь:

- применять полученные знания в конкретных производственных условиях;
- вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества заготавливаемого молока;
- выбирать наиболее рациональные технологические схемы и режимы выработки молочных продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя;
- организовать безотходное производство переработки молока и выработки молочных продуктов;
- обосновать выбор ассортимента вырабатываемой молочной продукции;
- организовать работу по повышению эффективности производства молочных продуктов и улучшению их качества;
- производить материальные расчеты сырья и готовой продукции;

3) Владеть:

- техникой прогнозирования изменения параметров на выход и качество различных молочных продуктов;
- технологическими и научно-практическими приемами изменения технологических параметров впуска молочного продукта.

Зав. каф ХТОМ



Хасаншина Э.М.