

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 «Физико-химические и биохимические основы производства 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.08 «Физико-химические и биохимические основы производства молока и молочных продуктов» является приобретение студентами знаний, умений и навыков для производственной и исследовательской деятельности в области технологии молока и молочных продуктов.

2. Содержание дисциплины «Физико-химические и биохимические основы производства молока и молочных продуктов»:

Молоко и его состав.

Характеристика составных частей молока.

Молоко как полидисперсная система.

Химические, физические и органолептические свойства молока.

Физико-химические изменения молока при его хранении, обработке и переработке.

Биохимические и физико-химические процессы при производстве молочных продуктов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) **Знать:**

- а) состав молока и молочных продуктов;
- б) основы химии и физики молока в объеме, необходимом для решения производственных и научно-исследовательских задач;
- в) свойства молока и его отдельных компонентов;
- г) физико-химические изменения и биохимические процессы молока при его хранении, при переработке молока и при производстве молочных продуктов;
- д) принципы обработки и переработки молока и молочной продукции;
- е) методику определения основных показателей молока и молочных продуктов;
- ж) основные требования, предъявляемые к молоку и молочным продуктам;

з) иметь представление о путях интенсификации производства молока и молочных продуктов, методах повышения их пищевой и биологической ценности.

2) Уметь:

а) уметь анализировать состояние и динамику показателей качества молочного сырья и молочных продуктов в процессе технологической переработки;

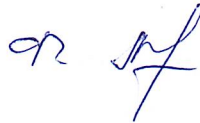
б) пользоваться приборами для определения показателей молока и молочной продукции.

3) Владеть:

а) владеть современными методами исследования молочного сырья и молочных продуктов с целью организации и эффективного осуществления входного контроля качества сырья;

б) владеть методами анализа и уметь самостоятельно провести оценку качества молока и молочных продуктов.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.