

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.12 «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 Б1.В.12 «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»:

Введение. Предмет и задачи дисциплины.

Основы биотехнологии производства кисломолочных продуктов.

Технология кисломолочных напитков и сметаны.

Частные технологии кисломолочных напитков.

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

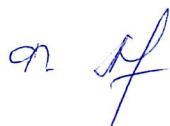
2) Уметь:

- 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.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.