

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.11 «Технология молока и молочных продуктов»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания и 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 молока и молочных продуктов» являются:

- а) формирование знаний о 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 молкосодержащего сырья.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### 1) Знать:

- а) роль молока и молочных продуктов в обеспечении полноценного питания;
- б) состав, свойства, биологическую и пищевую ценность молока и молочных продуктов;
- в) требования к заготавливаемому молоку как сырью для молочной промышленности и способы его улучшения;
- г) теоретическую и практическую сущность технологических процессов производства различных молочных продуктов;
- д) основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их

производства;

- е) принципы разработки технологии новых видов молочных продуктов (экологически чистых, лечебно-профилактических и др.);
- ж) основные факторы, влияющие на интенсивность технологических процессов, выход молочных продуктов, эффективность их производства.

**2) Уметь:**

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

**3) Владеть:**

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

И. о. зав. кафедрой ХТОМ

Ф. К.

Ахмедзянова Ф. К.