

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Общая технология молочной отрасли»

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 «Общая технология молочной отрасли» являются:

- а) формирование у бакалавров профессиональных знаний, освоение реальных технологических процессов сбора, обработки и переработки молока-сырья;
- б) обучение технологии получения навыков работы с нормативной и технической документацией, регламентами, нормами и правилами;
- в) обучение способам применения законов, технических регламентов в производственном процессе и профессиональной деятельности;
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих при приемке, обработке и переработки молочного сырья.

2. Содержание дисциплины:

Введение. Сырьевые ресурсы молочной отрасли.

Механическая обработка молочного сырья.

Материальный баланс и нормализация в производстве молочных продуктов.

Тепловая и вакуумная обработка молочного сырья.

Бактериальные закваски, препараты и концентраты для ферментированных молочных продуктов.

Санитарная обработка оборудования и тары.

Технический контроль на предприятиях молочной промышленности.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития;
- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения;
- действующие нормативные документы на продукцию молочного производства и ее содержание.

Уметь:

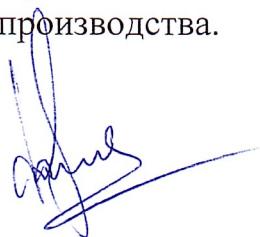
- составлять технологические схемы переработки молока с указанием параметров технологического процесса и обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов животного происхождения;

- принимать решения по организации производственного процесса производства отдельных видов продукции или переработки сырья;
- вести учет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Владеть:

- навыком работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности;
- навыками по разработке мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производства.

Зав. кафедрой ХТОМ



Хамидуллин Р.Ф.