

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## «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 «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:

Молоко - как основа молочного производства: закупка, транспортирование, приемка.

Первичная обработка молочного сырья.

Технологии производства молока и сливок.

Технология производства масла сливочного.

Технология производства сгущенных молочных продуктов.

Технология получения сухих молочных продуктов.

Технологии производства творога и творожных продуктов.

Технология переработки вторичного молочного сырья.

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

**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.

**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.

**Владеть:**

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

Зав. кафедрой ХТОМ



Хамидуллин Р.Ф.