

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Б1.В.ДВ. 05.01 Технология молочных продуктов»
направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

Цель изучения дисциплины – освоение технологических процессов производства молочных продуктов в объеме, необходимом для решения производственных задач отрасли и в исследовательской деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- приобретение теоретических знаний и практических навыков для дальнейшего использования их в профессиональной деятельности;
- раскрытие теоретических основ производства молочной продукции;
- изучение требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции;
- ознакомление студентов с традиционными технологическими схемами, а также направлениями совершенствования их технологии;
- раскрытие возможных причин возникновения пороков продуктов и мерами их предотвращения;
- ознакомление студентов с методикой производственных расчетов

Основные блоки и темы дисциплины: Введение. Химический состав и свойства молока. Органолептические и физико-химические показатели молока. Технологические свойства молока. Основные правила приёмки молока. ГОСТ на молоко-сырьё. Механическая и холодильная обработка молока. Сепарирование и гомогенизация молока. Тепловая обработка молока. Основные технологические расчёты при нормализации молока. Технология питьевого молока и сливок. Технология кисломолочных продуктов. Мороженое. Технология масла и сыра. Технология молочных консервов. Технология молочных продуктов из побочного сырья.

Учебная дисциплина «Технология молочных продуктов» входит в перечень дисциплин вариативной части ОП.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

ПК-5 готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Владеть: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

ПК-9 готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Владеть: готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства.

Дисциплина «Технология молочных продуктов» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, выполнением самостоятельной работы над учебной и научной литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часов, 5 зачетных единиц.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

канд, техн. наук, доц. _____

М.А. Гашева

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению _____

З.Н. Хатко

