

## Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Должность: Декан факультета

Уникальный программный ключ:

факультета 02 по направлению

**рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.07.01 Технология молочных продуктов"**

**направления подготовки бакалавров "35.03.07 Технология производства и переработки**

**сельскохозяйственной продукции"**

**профиль подготовки "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"**

**программа подготовки "бакалавр"**

## Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

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

### Задачи:

- 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 меры их предотвращения;
- ознакомление студентов с методикой производственных расчетов.

## Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение. Химический состав и свойства молока
Механическая и холодильная обработка молока. Технология производства питьевого молока и сливок
Технология производства кисломолочных продуктов. Мороженое.
Технология производства масла и сыра.
Молочные консервы. Технология производства молочных продуктов из побочного сырья
Промежуточная аттестация

## Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология молочных продуктов» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений ОПОП направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.



Дисциплина «Технология молочных продуктов» относится к числу прикладных отраслей знаний и опирается на такие дисциплины, как: «Морфология и физиология животных», «Микробиология и иммунология», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Технология производства продукции животноводства».

**В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:**

<b>ПКУВ-9:</b> Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства		
<b>ПКУВ-9.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства</b>		
технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства.	обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства.	технологиями хранения и переработки продукции животноводства.
<b>ПКУВ-9:</b> Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства		
<b>ПКУВ-9.2 Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства</b>		
технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства.	обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства.	технологиями хранения и переработки продукции животноводства.

Дисциплина "Технология молочных продуктов" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоёмкость дисциплины** составляет 72.35 часа, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 13.09.2023	Гашева Марзият Асланчериевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна

