

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Соболева Н.В.

**Наименование дисциплины:** Общая технология молочных продуктов

**Цель освоения дисциплины:** приобретение студентами знаний, необходимых для проведения технологических процессов производства молочных продуктов.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.2 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений	<i>Знать:</i> командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды. Организацию обсуждения разных идей и мнений <i>Уметь:</i> планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды. Организовать обсуждение разных идей и мнений <i>Владеть:</i> навыками командной работой, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды. Организацией обсуждения разных идей и мнений
ПК-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности	ПК-3.2 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами	<i>Знать:</i> рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами <i>Уметь:</i> разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами <i>Владеть:</i> навыками разработок рецептур и технологиями производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами

<p>ПК-4 Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-4.2 Применяет современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Уметь:</i> применять современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения современной нормативной базы в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения</p>
--	--	---

## 2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Технология питьевого молока и сливок
- Тема 2. Характеристика и ассортимент сливочного масла
- Тема 3. Технология кисломолочных продуктов
- Тема 4. Технология отдельных видов масла
- Тема 5. Технология сливочного масла способом сбивания
- Тема 6. Технология сливочного масла способом преобразования высокожирных сливок
- Тема 7. Характеристика сыров и сырья для сыроделия
- Тема 8. Технология натуральных сыров
- Тема 9. Общая технология молочных консервов
- Тема 10. Технология плавленых сыров
- Тема 11. Технология сгущенных стерилизованных продуктов
- Тема 12. Технология сгущенных продуктов с сахаром
- Тема 13. Технология сухих молочных продуктов

## 3. Общая трудоемкость дисциплины: 108/3 ЗЕТ