

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Соболева Н.В., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.04 Общая технология молочных продуктов

Цель освоения дисциплины: Б1.В.04 Общая технология молочных продуктов являются приобретение студентами знаний, необходимых для проведения технологических процессов производства молочных продуктов.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	Этап 1 сущность и обоснование технологических процессов производства молочных продуктов Этап 2 принципы построения схем технологических процессов	Этап 1 производить материальные расчеты и выбирать рациональные условия проведения технологических процессов Этап 2 определять основные характеристики состава и свойств молочных продуктов	Этап 1 современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Этап 2 приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических операций и технологических процессов

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Технология питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов, мороженого

Тема 1 Технология питьевого молока и сливок

Тема 2 Технология кисломолочных продуктов

Тема 3 Технология мороженого

Раздел 2 Технология сливочного масла

Тема 4 Характеристика и ассортимент сливочного масла

Тема 5 Технология сливочного масла способом сбивания

Тема 6 Технология сливочного масла способом преобразования
высокожирных сливок

Тема 7 Технология отдельных видов масла

Раздел 3 Технология сыра

Тема 8 Характеристика сыров и сырья для сыроделия

Тема 9 Технология натуральных сыров

Тема 10 Технология отдельных видов сыров

Тема 11 Технология плавленых сыров

Раздел 4 Технология молочных консервов

Тема 12 Общая технология молочных консервов

Тема 13 Технология сгущенных стерилизованных продуктов

Тема 14 Технология сгущенных продуктов с сахаром

Тема 15 Технология сухих молочных продуктов

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.