

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В.

Наименование дисциплины: Технология кисломолочных продуктов

Цель освоения дисциплины: дать магистру необходимые теоретические знания и практические навыки, позволяющие ему управлять технологическими процессами при производстве кисломолочных продуктов на всех стадиях производства - от поступления сырья до реализации готовой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Умеет решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля	<i>Знать:</i> задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля <i>Уметь:</i> решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля <i>Владеть:</i> навыками решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля
ПК-1 Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений	ПК-1.2 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<i>Знать:</i> современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <i>Уметь:</i> применять современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой

<p>науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования</p>		<p>продукции <i>Владеть:</i> современными методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
<p>ПК-7 Способен определять порядок выполнения работ, управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства</p>	<p>ПК-7.1 Организует работу коллектива исполнителей, определяет порядок выполнения работ коллективом исполнителей</p>	<p><i>Знать:</i> работу коллектива исполнителей, определяет порядок выполнения работ коллективом исполнителей <i>Уметь:</i> организовывать работу коллектива исполнителей, определять порядок выполнения работ коллективом исполнителей <i>Владеть:</i> навыками организации работы коллектива исполнителей, определять порядок выполнения работ коллективом исполнителей</p>

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Характеристика кисломолочных продуктов
- Тема 2. Контроль качества заквасок
- Тема 3. Техника безопасности и охрана труда в лаборатории
- Тема 4. Технология заквасок для кисломолочных продуктов
- Тема 5. Изучение технологии и выработка жидких кисломолочных напитков
- Тема 6. Расчеты в производстве кисломолочных продуктов
- Тема 7. Технология кисломолочных напитков
- Тема 8. Оценка качества йогурта
- Тема 9. Технология сметаны
- Тема 10. Исследование сметаны
- Тема 11. Материальные расчеты в производстве сметаны
- Тема 12. Технология творога
- Тема 13. Исследование творога
- Тема 14. Материальные расчеты в производстве творога
- Тема 15. Технология творожных продуктов
- Тема 16. Контроль качества творожных изделий и полуфабрикатов
- Тема 17. Исследования кисломолочных продуктов для детского питания
- Тема 18. Технология кисломолочных продуктов для детского питания

3. Общая трудоемкость дисциплины: 140/3,8 ЗЕТ