

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В.

Наименование дисциплины: Технология молочных консервов и заменителей цельного молока

Цель освоения дисциплины: приобретение магистрами знаний, необходимых для проведения технологических процессов производства молочных консервов и заменителей цельного молока

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-6.2 Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни	<i>Знать:</i> технологии и навыки управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни <i>Уметь:</i> владеть технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни <i>Владеть:</i> технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни
ПК-1 Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и	ПК-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	<i>Знать:</i> современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах <i>Уметь:</i> использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах <i>Владеть:</i>

технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования		современными достижениями науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
---	--	---

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Общая технология молочных консервов

Тема 2. Построение графика организации технологических процессов молочно-консервных производств

Тема 3. Сгущенные стерилизованные молочные консервы

Тема 4. Продуктовые расчеты при производстве молочных консервов

Тема 5. Сгущенные молочные консервы с сахаром

Тема 6. Расчет норм расхода сырья сухих молочных продуктов

Тема 7. Сухие молочные продукты

Тема 8. Расчет норм расхода сырья при производстве сгущенных консервов

Тема 9. Заменители цельного молока

Тема 10. Определение качества сгущенного молока

Тема 11. Определение качества сухого молока

Тема 12. Определение качества ЗЦМ

Тема 13. Пороки молочных консервов

3. Общая трудоемкость дисциплины: 106/2,94 ЗЕТ