

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Соболева Н.В., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.01.02 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:

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 расчеты нормы выхода сырья и вспомогательных материалов в молочно-консервном производстве Этап 2 новейшие достижения техники и технологий в области производства продуктов питания животного происхождения	Этап 1 обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных консервов. Этап 2 осуществлять поиск и использовать новейшие достижения техники и технологии в области молочно-консервного производства	Этап 1 методикой продуктовых расчетов Этап 2 информационными технологиями при осуществлении поиска новейших технологий

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Общая технология молочных консервов

Тема 1 Общая технология молочных консервов

Тема 2 Органолептические свойства молочных консервов и их изменения при хранении

Тема 3 Продуктовые расчеты при производстве молочных консервов

Раздел 2 Сгущённые стерилизованные молочные консервы

Тема 4 Сгущённые стерилизованные молочные консервы

Тема 5 Расчет норм расхода сырья сухих молочных продуктов

Тема 6 Расчет норм расхода сырья при производстве сгущенных консервов

Раздел 3 Сгущенные молочные консервы с сахаром

Тема 7 Сгущенные молочные консервы с сахаром

Тема 8 Определение качества сгущенного молока

Тема 9 Определение качества сухого молока

Раздел 4 Заменители цельного молока

Тема 10 Сухие молочные продукты

Тема 11 Заменители цельного молока

Тема 12 Определение качества ЗЦМ

Тема 13 Пороки молочных консервов

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.