

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Соболева Н.В., Почапская В.В.

**Наименование дисциплины:** Рациональное использование побочных продуктов переработки молока

**Цель освоения дисциплины:** -изучить состав, свойства, пищевую и биологическую ценность вторичного и нетрадиционного молочного сырья;

-освоить аппаратурно-технологические схемы по производству продуктов питания из вторичного и нетрадиционного молочного сырья;

-изучить возможности использования побочных продуктов в технологиях современного сырья.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
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 разрабатывать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами
ПК-6 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции	ПК-6.1 Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии	<i>Знать:</i> работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии <i>Уметь:</i> проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии <i>Владеть:</i>

		навыками работы по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии
--	--	---

## **2. Содержание дисциплины:**

- Тема 1. Промышленная переработка пахты и молочной
- Тема 2. Характеристика и структура использования обезжиренного молока
- Тема 3. Технология продуктов из обезжиренного молока и пахты
- Тема 4. Эмульгирующие свойства растворимых молочно-белковых концентратов
- Тема 5. Технология продуктов из молочной сыворотки
- Тема 6. Технология производства молочного сахара
- Тема 7. Пороки продуктов, выработанных из обезжиренного молока, пахта и сыворотки
- Тема 8. Технология продуктов из обезжиренного молока и пахты
- Тема 9. Технология получения биологически активных белков молока
- Тема 10. Пороки продуктов, выработанных из обезжиренного молока, пахта и сыворотки
- Тема 11. Обработка протеолитическими ферментными препаратами вторичное молочное сырье
- Тема 12. Изучение способов продления сроков хранения вторичного молочного сырья
- Тема 13. Изучение технологии и качества детских продуктов на основе обезжиренного молока
- Тема 14. Изучение технологии получения ЗЦМ
- Тема 15. Изучение технологии и качества детских продуктов на основе обезжиренного молока

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