

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Соболева Н.В., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.03.02 Рациональное использование побочных продуктов переработки молока

Цель освоения дисциплины: является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области рационального промышленного использования побочного молочного сырья в технологии продуктов питания;

-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:

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: знать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы проектирования технологических процессов материалов, полуфабрикатов, покупных изделий и готовой продукции Этап 2: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы требований к материалам,	Этап 1: планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля Этап 2: определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Этап 1: проектирование системы управления качеством продукции в организации Этап 2 разработка технического задания для проектирования систем управления качеством продукции в молочной промышленности

	полуфабрикатам, покупным изделиям и готовой продукции		
ПК-20 способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Этап 1: знать определения качества молочной продукции Этап 2: знать результаты исследования использования побочной продукции в различных публикациях	Этап 1: уметь оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями по результатам исследования Этап 2: уметь определять основные нормативные документы в промышленности	Этап 1: Разработка технического задания для проектирования систем управления качеством продукции Этап 2: навыками определения по результатам исследования системы управления качеством продукции в организации

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Промышленные ресурсы обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки

Тема 1 Характеристика и структура использования обезжиренного молока

Тема 2 Промышленная переработка пахты и молочной сыворотки

Тема 3 Эмульгирующие свойства растворимых молочно-белковых концентратов

Раздел 2 Технология производства побочной продукции

Тема 4 Технология продуктов из обезжиренного молока и пахты

Тема 5 Технология продуктов из молочной сыворотки

Тема 6 Технология производства молочного сахара

Тема 7 Технология получения биологически активных белков молока

Раздел 3 Выработка молочного сыря

Тема 8 Пороки продуктов, выработанных из обезжиренного молока, пахта и сыворотки

Тема 9 Обработка протеолитическими ферментными препаратами вторичное молочное сырье

Тема 10 Нетрадиционное молочное сырье в технологии продуктов питания

Раздел 4 Изучение технологии производства и качества сырья

Тема 11 Изучение технологии и качества детских продуктов на основе обезжиренного молока

Тема 12 Изучение способов продления сроков хранения вторичного молочного сырья.

Тема 13 Изучение технологии получения ЗЦМ

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.