

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические рекомендации для  
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Б1.В.ДВ.04.02 Производственные расчеты в молочной промышленности

**Направление подготовки:** 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**Профиль образовательной программы:** Технология молока и молочных продуктов

**Форма обучения:** очная

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. Организация самостоятельной работы .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Методические рекомендации по подготовке к занятиям .....</b>	<b>3</b>
2.1 Организация входного контроля на предприятии .....	3
2.2 Характеристика компонентов смесей, используемых в производстве молочных продуктов .....	3
2.3 Сущность нормализации .....	3
2.4 Основы учета массы сырья .....	4
2.5 Нормативный метод оценки результата производства молочных продуктов .....	4
2.6 Способы повышения эффективности производства молочных продуктов .....	4
2.7 Технико-экономическая оценка производства молочных продуктов .....	4

# **1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## **1.1. Организационно-методические данные дисциплины**

№ п.п . .	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы				
		подготовка курсового проекта (работы)	подготовка реферата/эссе	индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	подготовка к занятиям (ПкЗ)
1	Организация входного контроля на предприятии					4
2	Характеристика компонентов смесей, используемых в производстве молочных продуктов					6
3	Сущность нормализации					6
4	Основы учета массы сырья					6
5	Нормативный метод оценки результата производства молочных продуктов					6
6	Способы повышения эффективности производства молочных продуктов					6
7	Технико-экономическая оценка производства молочных продуктов					6

## **2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЗАНЯТИЯМ**

### **2.1 Организация входного контроля на предприятии**

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Договор поставок. Приемка молока-сырья. Физическое созревание сливок.

Основные технологические операции используемые для производства сметаны

### **2.2 Характеристика компонентов смесей, используемых в производстве молочных продуктов**

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Сырьем для производства сыров. Требования предъявляемые к сырью при производстве сыров. Рецептура сыров Подготовка сырья и составление смеси. Параметры тепловой и механической обработки смеси. Фризерование смеси: назначение и параметры

### **2.3 Сущность нормализации**

При подготовке к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Сущность нормализации. Техника расчетов при нормализации. Расчеты молочной смеси. Составление молочной смеси. Расчеты свекловичного сахара. Расчеты вкусовых и других наполнителей.

### **2.4 Основы учета массы сырья**

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Основы учета массы сырья. Товарно-транспортная накладная. Приемно-расчетная ведомость. Первичная учетная документация. Накопительные ведомости. Паспорт на партию молока. Рапорт. Документация для количественного учета показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных продуктов.

### **2.5 Нормативный метод оценки результата производства молочных продуктов**

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Нормативный метод оценки результата производства молочных продуктов. Нормы расхода сырья. Нормы удельного расхода нормализованной смеси. Нормы расхода сырья при производстве молочных продуктов. Нормы расхода сырья при производстве сухих молочных продуктов.

### **2.6 Способы повышения эффективности производства молочных продуктов**

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Способы повышения эффективности производства молочных продуктов. Снижение потерь сырья, полуфабрикатов, продуктов. Формирование партий молока по массе. Возможные допуски показателей состава и их технико-экономическая оценка.

### **2.7 Технико-экономическая оценка производства молочных продуктов**

При подготовки к занятию необходимо обратить внимание на следующие моменты.

Техническая возможность и экономическая целесообразность строительства нового завода (цеха), реконструкции или переоснащения действующего производства. Сменная мощность проектируемого предприятия Выбор ассортимента выпускаемой продукции.