

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Н.В. Соболева, доцент

Наименование дисциплины Б1.В.02 Технология переработки молока

Цель освоения дисциплины:

- дать студенту необходимые теоретические знания и практические навыки, позволяющие ему управлять технологическими процессами при производстве молока и его переработки на всех стадиях производства - от поступления сырья до реализации готовой продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-2 готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	Этап 1 технологию получения молока, технологические схемы выработки молочной и побочной продукции Этап 2 требования к качеству сырья и готовому продукту	Этап 1 определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного молочного продукта Этап 2 организовать и обеспечить всем необходимым оборудованием и наметить пути совершенствовании технологии с учетом современных требований	Этап 1 опытом самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока Этап 2 владеть приемами работы на технологическом оборудовании используемом в данной отрасли
ПК-3 способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Этап 1 ассортимент производимой продукции, требования к качеству сырья и готовому продукту Этап 2 технологические схемы выработки молочной и побочной продукции	Этап 1 определять основные характеристики состава и свойств молочных продуктов Этап 2 совершенствовать технологии переработки молока	Этап 1 методикой ведения технологических расчетов нормализации при выработке молочных продуктов Этап 2 опытом самостоятельного изучения новейших достижений науки и техники по переработке молока и молочной продукции
ПК-4 готовностью реализовывать	Этап 1 сущность и	Этап 1 производить	Этап 1 приемами

технологии производства продукции растениеводства и животноводства	обоснование технологических процессов производства молочных продуктов Этап 2 принципы построения схем технологических процессов	материальные расчеты и выбирать рациональные условия проведения технологических процессов Этап 2 вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молока и молочных продуктов	совершенствования и оптимизации действующих технологических операций и технологических процессов Этап 2 современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
--	---	---	--

1. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Технология питьевого молока и сливок

Тема 1 Технология питьевого молока

Тема 2 Организация работы в лаборатории и общие вопросы контроля качества молока

Тема 3 Определение жирности и плотности молока, содержания в нем сухих веществ, сомо. Контроль натуральности молока.

Тема 4 Технология питьевых сливок

Тема 5 Санитарно-гигиенические показатели качества молока

Тема 6 Выделение и количественное определение белков молока. Контроль пастеризации молока.

Раздел 2 Технология кисломолочных продуктов

Тема 7 Закваски для кисломолочных напитков

Тема 8 Приготовление и исследование заквасок и кисломолочных напитков

Тема 9 Технология кисломолочных напитков

Тема 10 Требования к качеству заквасок и кисломолочных продуктов

Тема 11 Технология творога

Тема 12 Исследование творога

Тема 13 Технология сметаны

Тема 14 Исследование сметаны

Раздел 3 Технология масла и молочных консервов

Тема 15 Виды масла и сырье для его производства

Тема 16 Сепарирование молока

Тема 17 Технология масла

Тема 18 Маслоделие

Тема 19 Технология производства молочных консервов

Тема 20 Определение качества молочных консервов

Тема 21 Производственный учет и материальный баланс в производстве продуктов

Раздел 4 Технология мороженого

Тема 22 Свойства основных ингредиентов мороженого и их влияние на качество мороженого

Тема 23 Расчет рецептур в производстве мороженого

Тема 24 Технологический процесс производства мороженого

Тема 25 Производство мягкого мороженого

2. Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ.