

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.18 Молочное дело

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.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-9 - способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	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

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Научная основа производства потребления молока и молочных продуктов в современных условиях. Химсостав и свойства натурального молока

Тема 1 Научные основы потребления молока и молочных продуктов

Тема 2 Химический состав и свойства натурального молока

Тема 3 Государственные стандарты на изготавливаемое молоко

Тема 4 Освоение стандартных методов анализа молока

Раздел 2 Современное научное представление о физиологии образования, накопления и выделения молока

Тема 5 Современное научное представление о физиологии образования, накопления молока в вымени и его выделении

Тема 6 Факторы, влияющие на состав и свойства товарного молока в условиях промышленного производства

Раздел 3 Санитарно-гигиенический режим получения высококачественного молока на молочных фермах и предприятиях. Первичная обработка молока. Пастеризация молока. Пороки молока и основы получения экологически чистого молока

Тема 7 Санитарно-гигиенический режим получения высококачественного молока на молочных фермах и предприятиях.

Тема 8 Первичная обработка молока.

Тема 9 Пастеризация молока.

Тема 10 Пороки молока и основы получения экологически чистого молока.

Тема 11 Санитарно-гигиенические показатели качества молока.

Раздел 4 Прифермские молочные. Сепарирование молока. Немолочное сырье. Растительные белки, жиры, пищевые добавки. Технология производства цельномолочной и кисломолочной продукции

Тема 12 Прифермские молочные

Тема 13 Сепарирование молока

Тема 14 Немолочное сырье. Растительные белки, жиры, пищевые добавки

Тема 15 Технология цельномолочной продукции

Тема 16 Технологическая схема кисломолочной продукции

Тема 17 Освоение стандартных методов анализа молока

Раздел 5 Технология творога. Технология масла

Тема 18 Технология творога

Тема 19 Технология масла

Тема 20 Сепарирование молока

Раздел 6 Сепарирование молока

Тема 21 Технология сыров.

Тема 22 Плавленые сыры. Технология сливочного масла.

Раздел 7 Плавленые сыры. Технология сливочного масла.

Тема 23 Плавленые сыры. Технология сливочного масла.

Тема 24 Технология мороженого

Тема 25 Технология мороженого

Раздел 8 Технология продуктов детского питания. Рациональное использование побочных продуктов переработки молока

Тема 26 Технология продуктов детского питания.

Тема 27 Рациональное использования побочных продуктов переработки молока.

Тема 28 Технология кисломолочных продуктов.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ.