

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Н.В. Соболева

Наименование дисциплины: Б1.В.13 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 технология 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 совершенствования 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. 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

Тема 26. Организация переработки молока на молочном заводе или в молокоперерабатывающем цехе (выездное занятие)

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ