

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «БИОТЕХНОЛОГИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

Компонент	Вариативная часть / обязательные дисциплины
Индекс	Б1.В.ДВ.03.01
Семестр	7
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	8/288
Компетенции	ОПК-2; ПК-7

Цель изучения дисциплины «Биотехнология молочных продуктов» состоит в фундаментализации обучения с учетом современных научно-технических достижений в области биотехнологии в отрасли, а также в формировании у студентов современного мировоззрения, закреплении теоретических и практических знаний и основ производства высококачественных биологически полноценных молочных продуктов.

Задачи дисциплины:

- научить студентов анализу биотехнологических процессов при производстве различных видов молочных продуктов, вычлняя общие и частные реакции в процессах биокатализа;
- научить студентов разрабатывать мероприятия по совершенствованию биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов;
- научить студентов обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, ориентируясь на снижение себестоимости и повышение качества молочной продукции.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции;
- биотехнологические процессы в производстве продуктов животного происхождения;
- способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции;
- нормативные и технические документы, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве требуемой продукции;
- правила проведения технологических процессов и производственной безопасности и пути совершенствования процессов;

уметь:

- подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, полуфабрикатов, ингредиентов рецептур в направления совершенствования технологии и готовой продукции;
- применять научные достижения в реализации новых технологий;

- обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве современных молочных продуктов;
- осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства молочной продукции

владеть:

- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;
- сенсорными, химическими и инструментальными методами анализа сырья и готовой продукции;
- навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке молочных продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать сформированную общепрофессиональную компетенцию (ОПК) и профессиональную компетенцию (ПК), а именно:

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7).