

**АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ**  
**«ЧАСТНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ**  
**ОТРАСЛИ»**

Компонент	Вариативная часть / обязательные дисциплины
Индекс	Б1.В.ДВ.02.01
Семестр	8
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	10/360
Компетенции	ПК-7; ПК-11; ПК-20

Цель изучения дисциплины «Частные технологии в молокоперерабатывающей отрасли» состоит в том, чтобы углубить знания будущего бакалавра в производственно-технологической и научно-исследовательской профессиональной деятельности в области производства продуктов здорового питания населения, переработки и рационального использования вторичных сырьевых ресурсов, нетрадиционных технологических и технических приемах переработки молока в продукты питания.

Дисциплина включает вопросы, связанные с совершенствованием традиционных, внедрением мало- и безотходных технологий, и технических средств для их осуществления, что представляет существенный источник снижения потерь, изыскания дополнительных источников сырья для увеличения объемов выпуска и улучшения качества молочной продукции, ее функциональной и пищевой ценности, повышения экономической эффективности и экологической безопасности производства.

**Основные задачи дисциплины**

- изучение теоретических основ современных технических решений в области глубокой переработки молочного сырья, включая комплексное использование сыворотки, обезжиренного молока и пахты;

- изучение современных и нетрадиционных способов и методов переработки молока, являющихся неотъемлемой частью глубокой подготовки молодых специалистов в условиях переходного периода и становления рыночной экономики, организации эффективной работы предприятий различных форм собственности;

- получение необходимых сведений о функциональных пищевых ингредиентах, их воздействии на определенные функции организма человека, их применении в технологических схемах производства продукции;

- получение практических навыков в конструировании и производстве продуктов специального назначения для различных групп населения;

- приобретение практических навыков для организации производства продуктов функционального питания.

- изучение принципов организации и обеспечения комплексного и сбалансированного развития молочной отрасли и повышение эффективности переработки молока

Знать:

- номенклатуру вторичного и технического сырья, получаемого в молочном производстве, его особенности химического состава, биологическую, пищевую, кормовую ценность;

- технологию производства продукции пищевого, кормового и специального назначения из вторичного молочного сырья;

- принципы организации нетрадиционных производств и переориентации технологических процессов;

- состав и свойства пищевых ингредиентов, придающих молочным продуктам функциональные свойства;

- основные принципы конструирования функциональных молочных продуктов и технологию их производства;

- требования стандартов, предъявляемые к производству функциональных молочных продуктов и продуктов из вторичного молочного сырья, их качеству.

- Уметь:

- анализировать источники формирования вторичных сырьевых ресурсов, стоков в условиях предприятия;

- разрабатывать рекомендации по сбору, рациональному использованию и переработке вторичных сырьевых ресурсов и отходов;

- оценивать перспективы расширения ассортимента на базе привлечения дополнительных источников сырья.

- производить продуктовые расчеты при производстве функциональных молочных продуктов;

- подбирать оптимальные технологические режимы и схемы производства молочных продуктов с заданными функциональными свойствами.

- Владеть:

- технологическими приемами обогащения молочных продуктов для придания им функциональной значимости;

- технологическими схемами и режимами производства продуктов для детерминированных групп населения;

- технологическими схемами и режимами производства продуктов из вторичного молочного сырья;
- материальными расчетами при производстве продуктов из вторичного молочного сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать сформированные профессиональные компетенции (ПК), а именно:

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20).