

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

Компонент	Вариативная часть / обязательные дисциплины
Индекс	Б1.В.03
Семестр	5/6
Форма контроля	Экзамен / Зачет / Курсовой проект
Трудоемкость, з.е./ час	12/432
Компетенции	ПК-7; ПК-11; ПК-12; ПК-31

Цель изучения дисциплины – освоение технологических процессов производства молочных продуктов в объеме, необходимом для решения производственных задач отрасли и в исследовательской деятельности.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются приобретение теоретических знаний, практических навыков для дальнейшего использования их в профессиональной деятельности. Указанные задачи должны реализоваться с учетом современных тенденций новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в молочной отрасли и основных направлений развития молочной отрасли в свете Государственной политики в области здорового питания и современных данных биологической безопасности сырья.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

- состав и свойства сырья и молочных продуктов;
- технологические процессы производства молочных продуктов;
- физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока и производстве молочных продуктов;
- современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в молочной отрасли;
- технологические особенности производства многокомпонентных продуктов на молочной основе, продуктов с регулируемым составом, молочных продуктов функционального назначения;
- основные способы повышения сроков хранения молочных продуктов;
- основные направления развития молочной отрасли в свете Государственной политики в области здорового питания и современные данные по биологической безопасности сырья.

уметь:

- проводить обоснованный анализ в выборе способов и схем производства молочных продуктов;
- теоретически обосновывать и выбирать рациональные

технологические параметры и способы производства;

- уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты;

- грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немолочного происхождения при производстве многокомпонентных продуктов на молочной основе;

- находить причины нарушения технологических процессов, устранять их и восстанавливать нормальный ход технологических процессов;

- работать со всеми видами нормативно-технической документации и разрабатывать нормативную документацию на новые виды продуктов, применять полученные знания в практических условиях.

- владеть современными методами исследований сырья и молочных продуктов.

владеть:

- технологическими режимами и схемами производства молочных продуктов;

- современными методами исследования и оценки качества молока и молочных продуктов;

- техникой материальных расчетов молочных продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать 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);

- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).