

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ХИМИЯ И ФИЗИКА МОЛОКА»

Компонент	Вариативная часть / обязательные дисциплины
Индекс	Б1.В.02
Семестр	5
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	6/216
Компетенции	ОПК-2; ПК-5

Цель изучения дисциплины состоит в формировании у студентов прочных знаний и умений в отрасли физико-химических основ производства молока и молочных продуктов.

В задачи дисциплины входит приобретение теоретических знаний химического состава, структуры и свойств компонентов молочного сырья, механизмов их превращения в процессе хранения и переработки, влияние различных факторов на скорость и глубину процессов, изучение основ рационального управления технологическими процессами, гарантированного получения продуктов высокого качества и заданных свойств.

В результате изучения дисциплины студенты должны знать:

- химический состав, физико-химические, технологические и органолептические свойства молока;
- влияние зоотехнических, ветеринарных и технологических факторов на состав и свойства молока;
- физико-химические изменения молока при хранении, транспортировке, механической и тепловой обработке;
- физико-химические и биохимические процессы, приводящие к порче молочного сырья.
- методы исследования состава и свойств молока.

уметь:

- проводить исследования состава и свойств молока;
- теоретически обосновывать выбор технологических параметров обработки и переработки молока.
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства молочной продукции

владеть:

- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;
- методами исследования состава и свойств молока;
- способами корректировки состава и свойств молока, необходимыми в производстве отдельных молочных продуктов;

- способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать сформированные профессиональные компетенции (ПК) и общепрофессиональные компетенции (ОПК), а именно:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5).