

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2022 20:51:31
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985a6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология молока и молочных продуктов»

1. Цель и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины:

- приобретение обучающимися компетенций необходимых для изучения технологий молока и молочной продукции.

Задачами дисциплины являются:

- изучение нормативной документации, технологического регламента на молоко и молочную продукцию, Технологические схемы по производству молока и молочной продукции;

- приобретение навыков использования технологических схем в производстве молочной продукции, работа с нормативной документацией;

- изучение роли нормативной документации и технического регламента в повышении качества и выпуски конкурентно способной продукции (разработка новой рецептуры), формирование у обучающихся навыков производства молочных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология молока и молочных продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния (уровень бакалавриат).

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния:

ОПК-3;

ПКО-28.

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Введение. Технология молока и молочных продуктов как научная дисциплина и ее значение для профессиональной подготовки.

Раздел 1. Состав и свойства молока

Химический состав и свойства молока. Изменение химического состава и свойств молока под влиянием различных факторов: физиологические, внешние, технологические. Физико-химические свойства молока. Методы по определению кислотности, вязкости, плотности, поверхностного натяжения.

Раздел 2. Технология молока и молочных продуктов

Технология получения молока и его первичная обработка. Технология питьевого молока. Изучение процессов питьевого молока. Экспертиза готового продукта (жир, белок, кислотность и т.д.). Технология сыров и их экспертиза. Классификация сыров и их характеристика. Требования нормативной документации. Технология масла из коровьего молока и его экспертиза. Требования нормативной документации.

Раздел 3. Производство кисломолочных продуктов

Понятие о кисломолочных продуктах. Виды заквасок, используемые при производстве кисломолочных продуктов. Требования, предъявляемые к жидким кисломолочным продуктам. Технология жидких кисломолочных продуктов. Производство творога и сметаны. Экспертиза качества.