

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.12.2. Основы технологии молока

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра ОПП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудование пищевых производств»

1.Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы технологии молока» являются:

- а) ознакомление с основными технологическими процессами производства молочных продуктов, их технологией, технико-экономическими показателями оборудования;
- б) обучение технологии получения молока и молочных продуктов;
- в) обучение способам применения современных приемов и технологий при производстве молока;
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих при переработке молока в молочные продукты.

2.Содержание дисциплины «Основы технологии молока»:

Современное состояние молочной промышленности в России и за рубежом.

Общая технология молока и молочных продуктов

Характеристика молока.

Требования к молоку при заготовках, ГОСТ на заготавливаемое молоко. Первичная обработка.

Технология производства цельномолочных продуктов.

Классификация, диетические и питательные свойства кисломолочных продуктов.

Виды сметаны. Технологические схемы производства сметаны, их технико-экономическое обоснование. Производство творога.

Технология производства сыра. Натуральные сыры.

Состав и питательная ценность. Экономическая целесообразность переработки молока на сыр.

Состав и пищевая ценность масла. Классификация и характеристика различных видов масла. Способы производства.

Производство масла способом преобразования высокожирных сливок.

3.В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1)Знать:

- а) основные проблемы научно-технического развития сырьевой базы и отрасли по производству пищевых концентратов и продуктов длительного хранения;
- б) свойства сырья и материалов, применяемых в данной отрасли, а также проблемы улучшения качества сырья и готовой продукции;
- в) современные технологии производства молока и молочных продуктов;
- г) методы современного анализа сырья, технологии производства и переработки продукции с целью дальнейшего перспективного перевооружения отрасли.

2) Уметь:

- а) совершенствовать действующие технологические процессы на базе правильного подхода и анализа качества сырья, готовой продукции и технологического процесса;
- б) применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

в) оценивать возможности технологического оборудования с разработкой мероприятий по предотвращению выпуска нестандартной продукции;

г) определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.

3) Владеть:

а) основными особенностями производства молока и молочных продуктов;

б) методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

в) способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.