

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины «Технохимический контроль производства молока и молочных продуктов» для специальности 110401. 51 «Зоотехния» (заочная форма обучения).

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Дисциплина «Технохимический контроль производства молока и молочных продуктов» является дисциплиной базового уровня и представлена в структуре основной профессиональной образовательной программы по специальности в цикле дисциплин специализации по выбору студентов.

2. Цель изучения дисциплины.

Изучение дисциплины «Технохимический контроль производства молока и молочных продуктов» направлено на достижение следующих целей:

- изучение методов контроля производства молока и молочных продуктов.

3. Структура дисциплины.

Представленная рабочая программа предназначена для изучения курса «Технохимический контроль производства молока и молочных продуктов» и содержит введение и 8 взаимосвязанных тем: Организация технохимического контроля на предприятиях. Контроль производства молока. Контроль производства сливок и сметаны. Контроль производства масла. Контроль производства продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки. Контроль вспомогательных материалов и тары. Контроль качества мойки и дезинфекции посуды и оборудования. Радиометрический и дозиметрический контроль сырья и готовой продукции. Современные экспресс методы исследования молока и молочных продуктов.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения.

Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины студент должен **знать**:

- организацию технохимического контроля производства;
- показатели качества основного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и методы их определения;
- методы и критерии оценки пищевой ценности, безопасности сырья и пищевых возникновения брака и дефектов вырабатываемой продукции;

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических, физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, готовой продукции для оптимизации производства молока и молочных продуктов;

6. Общая трудоёмкость дисциплины.

Максимальная нагрузка-100 часов;

обязательная нагрузка-16 часов, теория-12 часов, в том числе - установочных -2 часа; лабораторных и практических занятий -4 часа, самостоятельная учебная нагрузка-84 часа.

7. Форма контроля

Промежуточная аттестация: контрольная работа, зачёт 6 курс.

8. Составитель: Жукова Н.В., преподаватель.