

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в специальность»

По основной образовательной программе бакалавриата
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1. Цель дисциплины: дать знания об основах технологии ведения молочного производства, получения доброкачественного молока, о факторах, влияющих на качество вырабатываемой молочной продукции.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-1	способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
------	--

3. Трудоемкость дисциплины – 2 ЗЕ (72 часа).**4. Содержание дисциплины:**Лекции (17 ч)

Тема 1. Сырьевая база молочной отрасли.
Тема 2. История развития промышленного производства молока.
Тема 3 Развитие маслodelия и сыроделия в России. Алтай – край развитого сыроделия.
Тема 4. Введение в технологию молочных продуктов
Тема 5. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях по переработке молочного сырья. Типы предприятий.
Тема 6. Основные виды оборудования по переработке молока.
Тема 7. Оборудование по производству и фасовке молочных продуктов
Тема 8. Алтай – кузница кадров для молочной промышленности

Практические работы (17 ч)

Работа 1. Анализ производства молока в Алтайском крае. Анализ работы перерабатывающей отрасли Алтайского края.
Работа 2. Знакомство с ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Ассортимент молочной продукции
Работа 3. Ассортимент сыров Алтайского края.
Работа 4. Первичная приемка молока и методы оценки его качества.
Работа 5. Сепарирование и нормализация молока. Коллоквиум по темам 1-3 «Анализ состояния молочной промышленности Алтайского края».
Работа 6. Гомогенизация молока. Схемы и последовательность обработки молока.
Работа 7. Оборудование по фасованию жидких молочных продуктов, творога, творожных изделий и сметаны.
Работа 8. Анализ кадровой подготовки специалистов для молочной промышленности. Известные и знаменитые специалисты молочной промышленности - Золотой фонд Алтая.

Самостоятельная работа студентов (38 ч): 1. Подготовка к лекциям. 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Подготовка к коллоквиуму. 3. Подготовка к зачету.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.Разработал:

Доцент кафедры ТПП А.В. Кригер

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.А. Беушев


