

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 26.09.2023 14:20:01

Уникальный программный ключ:

b2dc75470204bc2bfec58d577a1b983ee223ea27559d45aa8c272a0b1028801

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Согласовано:

Председатель методической комиссии  
факультета ветеринарной  
медицины и зоотехнии

\_\_\_\_\_/Якубовская М.Ю./

«10» мая 2023 года

Утверждаю:

Декан факультета ветеринарной  
медицины и зоотехнии

\_\_\_\_\_/Горбунова Н.П./

«11» мая 2023 года

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Технология производства питьевого молока и кисломолочных продуктов

Направление подготовки	<u>36.03.02. Зоотехния</u>
Профиль подготовки	<u>«Технология производства продукции животноводства (по отраслям)»</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная, заочная</u>
Срок освоения ОПОП ВО	<u>4 года, 5 лет</u>

## 1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Технология производства питьевого молока и кисломолочных продуктов» являются изучение факторов, влияющих на качество молока как сырья для молочной промышленности, знание основного ассортимента молочных продуктов, технологий производства молочных продуктов и основного оборудования, используемого в молочной промышленности.

Задачи дисциплины:

Изучить:

- технологии переработки молока на основе микробиологических процессов,
- физические, химические и другие способы воздействия на молоко как сырье,
- методы определения качества, условия хранения молока как сырья, питьевого молока и кисломолочных продуктов,
- стандартизацию и сертификацию питьевого молока и кисломолочных продуктов.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

2.1. Дисциплина «Технология производства питьевого молока и кисломолочных продуктов» относится к вариативной части Блока I дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07.01.03 программы бакалавриата, формируемой участниками образовательных отношений.

2.2 Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *скотоводство*
- *физиология животных*
- *микробиология и иммунология*

2.3 **Перечень последующих дисциплин**, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

- *выпускная квалификационная работа, государственный экзамен*

## 3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: УК-2

Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Наименование индикатора формирования компетенции
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<i>ИД-1 УК-2</i> Знать: принципы формирования задач в рамках поставленной цели <i>ИД-2 УК-2</i> Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели <i>ИД-3 УК-2</i> Владеть: навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

## **В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ СТУДЕНТ ДОЛЖЕН**

### **Знать:**

- принципы формирования задач в рамках поставленной цели;
- достижения науки и практики в оценке качества продукции;
- современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе современных технологий;
- основные положения технического контроля и управления качеством продукции животноводства;
- методику проведения экспертизы питьевого молока и кисломолочных продуктов в целях обеспечения безопасности продуктов для населения на основе достижений науки в стандартизации и сертификации.

### **Уметь:**

- выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели;
- использовать достижения науки в оценке качества продукции;
- оценивать качество сырья и основных компонентов, используя современные методы технокимического контроля;
- проводить производственные расчеты расхода сырья и выхода готовой продукции;
- проводить технокимический контроль готового питьевого молока и кисломолочных продуктов;
- подбирать необходимое современное оборудование для производства питьевого молока и кисломолочных продуктов;
- использовать современные технологии производства питьевого молока и кисломолочных продуктов на практике.

### **Владеть навыками:**

- навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- к адаптации современных технологий производства питьевого молока и кисломолочных продуктов;
- осуществления технического контроля и управления качеством продукции;
- техники определения основных свойств и технокимических показателей молока-сырья, питьевого молока и кисломолочных продуктов;
- методики расчета расхода сырья, выхода готовой продукции;
- методики нормализации молока в потоке и смешением для производства различных видов питьевого молока и кисломолочных продуктов.

## **4. Структура дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

**Форма промежуточной аттестации зачет и экзамен.**