

Аннотация

к рабочей программе дисциплины «Технохимический контроль производства молока и молочных продуктов»

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной программы.

Дисциплина «Технохимический контроль производства молока и молочных продуктов», предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности **260303.51 «Технология молока и молочных продуктов»**, среднего профессионального образования базового уровня и является единой для всех форм обучения, а также для всех типов и видов образовательных учреждений, различающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, дисциплина входит в профессиональный цикл.

2. Структура дисциплины.

Организация ТХК на предприятиях. Контроль производства молока. Контроль производства жидких диетических кисломолочных продуктов. Контроль производства сливок и сметаны. Контроль производства творога и творожных изделий. Контроль производства мороженого. Контроль производства масла. Контроль производства сыра. Контроль производства молочных консервов. Контроль производства молочных продуктов детского питания. 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.

3. Основные образовательные технологии.

В целях закрепления теоретического материала программой предусмотрено выполнение практических занятий, которые проводятся в учебных лабораториях и кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием и в производственных условиях.

4. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. организацию технологического контроля производства;

2. показатели качества основного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и методы их определения;
3. методы и критерии оценки пищевой ценности, безопасности сырья и пищевых продуктов;
4. причины возникновения брака и дефектов вырабатываемой продукции.

5. Общая трудоемкость дисциплины.

Данная программа в соответствие с государственным образовательным стандартом рассчитана на 130 часов максимальный учебной нагрузки, в том числе обязательных учебных занятий 100 часов и 300 часов для самостоятельной работы студента, из них теоретических 20, практических 80.

6. Форма контроля.

Итоговая аттестация учебной дисциплины установлена по завершению курса в 7 семестре – экзамен

7. Составитель: Жукова Н.В.