

## **Аннотация**

### **к рабочей программе дисциплины ОП.05 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов**

( срок обучения 3 года 10 мес.) – заочная форма обучения

#### **1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО260201.51«Технология производства молока и молочных продуктов». Дисциплина входит в профессиональный цикл.

#### **2. Цель изучения дисциплины**

Изучается с целью освоения знания и умения обучающихся по вопросам биохимии молока.

#### **3. Структура дисциплины**

Биохимия молока и молочных продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов.

#### **4. Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные методы обучения и технологии активного обучения.

#### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- определять химический состав молока и молочных продуктов;
- проводить качественные и количественные анализы;
- определять микрофлору молока и молочных продуктов;
- оценивать степень выраженности процессов при термической обработке и хранении молока и молочных продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- химический состав живых организмов;
- свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот;
- состав молока;
- основные группы микроорганизмов молока и молочных продуктов, в том числе используемые для получения заквасок;
- пути попадания микроорганизмов в молоко;
- характеристику основных химических, биохимических, физических и микробиологических процессов изменения молока и молочных продуктов при изготовлении, термической обработке и хранении;
- влияние температуры хранения на микробиологические показатели качества молока и молочных продуктов;
- влияние заквасочных микроорганизмов на качество молочных продуктов.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у студентов как общих компетенций: ОК1 – ОК 10; так и профессиональных:

ПК1.1 – 1.3; ПК2.1 – 2.6; ПК3.1 -3.5; ПК4.1-4.6; ПК 5.1-5.5, ПК 6.1-6.5, ПК 7.1-7.3

**6. Общая трудоемкость дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося-165 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 32 часа,  
лабораторно-практические занятия -18 часов;  
самостоятельной работы обучающегося-133 часа.

**7. Форма контроля**

Итоговая аттестация: экзамен – 2 семестр.

**8. Составитель:** Пронь М.В., преподаватель