

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.)**

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

ОП.05 «Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов» включен в общепрофессиональный цикл специальности.

2. Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование навыков, знаний и умений.

3. Структура дисциплины

Состав молока. Факторы влияющие на состав молока.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт: исследования молока и молочных продуктов; физико-химического и микробиологического контроля технологических процессов, оборудования и цеха.

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

знать химический состав живых организмов; свойства белков, липидов, углеводов и нуклеиновых кислот; характеристику ферментов; 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

иметь практический опыт: производства молочных изделий; эксплуатации технологического оборудования цеха.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК1-ОК10, ПК 1.3. ПК 2.1-2.6; ПК 3.1-3.5; ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.5.

6. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная нагрузка 82 академических часа, из них аудиторных 52 часа, самостоятельная работа – 30 ч.

7. Форма контроля

Промежуточная аттестация: экзамен 3 семестр

8. Составитель: Голубева Е.А., преподаватель, к. с/х наук