

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Использование вторичных ресурсов переработки молока и нетрадиционных видов
молочного сырья в технологии продуктов питания»**

**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и
инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным
образовательным программам высшего образования**

Целью освоения дисциплины «Использование вторичных ресурсов переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области рационального промышленного использования вторичного и нетрадиционного молочного сырья в технологии продуктов питания.

Задачи дисциплины:

- развить способность и готовность применять знания современных методов исследований;
- развить способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.

Тема 1 Промышленные ресурсы обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки: характеристика и структура использования

Вопросы:

- 1.Содержание основных компонентов в обезжиренном молоке, пахте и молочной сыворотке,
2. Понятие сыворотки, пахты, обезжиренного молока.

Тема 2 Технология продуктов из обезжиренного молока и пахты.

Вопрос:

- 1.Технологии производства напитков, творога, сыров.
- 2.Технологии производства сухих и сгущенных консервов из обезжиренного молока и пахты.

Тема 3 Технология продуктов из молочной сыворотки.

Вопросы:

- 1.Продукты на основе белков молочной сыворотки.
2. Технология производства молочного сахара.

Тема 4 Эмульгирующие свойства растворимых молочно-белковых концентратов.

Вопросы:

1. Технология получения молочных концентратов.
2. Влияние тепловой обработки растворов казеината натрия.
3. Продолжительность выдержки их при этой температуре, способность эмульгировать подсолнечное масло

Тема 5 Технология получения биологически активных белков молока.

Вопрос:

- 1.Изучение технологии получения биологически активных белков молока

Тема 3 Пороки продуктов, выработанных из обезжиренного молока, пахта и сыворотки.

Вопросы:

- 1.Пороки напитков из вторичного сырья.
2. Пороки кисломолочных продуктов из вторичного сырья.
3. Пороки сухих молочных продуктов из вторичного молочного сырья.

Тема 7 Обработка протеолитическими ферментными препаратами вторичное молочное сырье.

Вопросы:

1. Понятие протеолитических ферментов.
2. Технология обработки протеолитическими ферментными препаратами вторичное молочное сырье.

Тема 8 Нетрадиционное молочное сырье в технологии продуктов питания

Объем дисциплины 3 з.е. по очной форме обучения

Форма промежуточного контроля – экзамен