

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:13:59
Уникальный идентификатор документа:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.05 Биохимия и микробиология
молока и молочных продуктов по специальности 19.02.07 Технология молока
и молочных продуктов

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

1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ по специальности 19.02.07 «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 –9; 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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося-165 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося- 32 часа,
лабораторно-практические занятия -18 часов;
самостоятельная работа обучающегося-133 часа.

7. Форма контроля

Промежуточная аттестация: экзамен – 2 курс.

8. Составитель: Пронь М.В., преподаватель