

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 10:13:09

Уникальный программный ключ:

f3ead4c4d58c3151e904af77de796b07f6209

Модуль «Профессиональный»

Аннотация к дисциплины

Наименование дисциплины	Химия и физика молока
Краткое содержание	Изучение состава молока и характеристика его основных компонентов (белков, липидов, углеводов, ферментов и других веществ). Характеристика свойств молока. Физико-химические изменения молока при его хранении и переработке. Физико-химические процессы при производстве различных молочных продуктов и их хранении
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Освоение знаний по составу, физическим, химическим и технологическим свойствам исходного сырья (молока); биохимии и физиологии лактации; Изучение сущности физических, химических и биохимических процессов получения, хранения, транспортировки и технологической переработки молока. Способность проводить работы по обработке и анализу научно-технической информации, проводить экспериментальные исследования и стандартные испытания, оформлять результаты исследований и разработок. Способность применять способы организации производства, эффективной работы на основе современных методов управления производством, принимать управленческие решения с учетом производственных условий и использовать их в управлении качеством и безопасностью продуктов питания. Использование в работе методов современного контроля состава, физико-химических, технологических и органолептических свойств молока.
Трудоемкость, з.е.	4
Формы отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Скопичев В. Г. Физиология, биохимия, микробиология и иммунология молока и молочных продуктов / В. Г. Скопичев. — 2-е изд. — Санкт-Петербург: Квадро, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-906371-86-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/103151.html 2. Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Ч.2: ферментированные молочные продукты: учебное пособие / Л. П. Нилова, Т. В. Пилипенко. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-4377-0155-3. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119876.html
Дополнительная литература	1. Горбатова К.К. Химия и физика молока и молочных продуктов: учебник для вузов / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. – 328 с. 2. Мельникова Е.И. Химия и физика молока [Электронный ресурс] : лабораторный практикум. Учебное пособие / Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская, Е.В. Богданова. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. — 197 с. — 978-5-89448-921-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27342.html