

**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 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

- изучение физиолого-биохимического состава и технологических свойств вторичных ресурсов переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья;
- приобретение способности рационально применять вторичные продукты переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания животного происхождения;
- приобретение способности разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из вторичных ресурсов переработки молока и нетрадиционных видов молочного сырья.

Содержание дисциплины

Использование вторичных видов молочного сырья

1. Состав и свойство вторичного молочного сырья.
2. Использование компонентов вторичного молочного сырья.
3. Нетрадиционные виды молочного сырья.

Переработка вторичных видов молочного сырья на пищевые продукты

1. Технология переработки обезжиренного молока на продукты питания
2. Технология переработки пахты на продукты питания
3. Технология переработки молочной сыворотки на продукты питания

Объем дисциплины - 3 з.е.

Форма промежуточного контроля –зачет