

**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. Использования 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