Аннотация дисциплины **«Органолептическая оценка молочных продуктов»**

направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Целью дисциплины является дать студентам теоретические знания и практические навыки по изучению органолептических свойств молочных продуктов, причин и механизма изменений цвета, структуры, консистенции, вкуса и запаха молока под влиянием зоотехнических и ветеринарных факторов, условий получения, первичной обработки, транспортирования и хранения.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций.

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной |
| 1 | Способность организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции. (ПК-5). |

**Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид занятий | Форма обучения | | |
| очная | заочная | |
| программа подготовки | | |
| полная | полная | сокращенная |
| 1. Аудиторные занятия, всего, часов | 56 |  | - |
| в том числе:  1.1. Лекции | 20 |  | - |
| 1.2. Лабораторные работы | 36 |  | - |
| 1.3. Практические (семинарские) занятия |  |  | - |
| 2. Самостоятельная работа, часов | 52 |  | - |
| Всего часов (стр. 1 + стр. 2) | 108 |  | - |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц | 3 |  | - |

**Формы промежуточной аттестации: зачет.**

**Перечень изучаемых тем (основных):**

1. Органолептическая оценка питьевого молока и сливок.

2. Органолептическая оценка кисломолочных продуктов.

3. Органолептическая оценка сыра.

4. Органолептическая оценка масла сливочного.

5. Органолептическая оценка молочных консервов.