

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология переработки молока и молочных продуктов»

Цель освоения дисциплины «Технология переработки молока и молочных продуктов» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии молока и молочных продуктов. При изучении данной дисциплины рассматривают химический состав и свойства молока, все технологические операции производства кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров. Даются общие требования к сырью и готовой молочной продукции.

Задачи дисциплины

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения

Содержание дисциплины

Требования, предъявляемые к молоку-сырью. Химический состав молока-сырья. Физические, технологические и др. свойства молока-сырья. Пороки молока-сырья.

Технология кисломолочных продуктов. Классификация кисломолочных продуктов. Виды брожения, используемые при производстве кисломолочных продуктов. Способы производства.

Технология творога и творожных изделий. Классификация творога и творожных изделий. Раздельный и традиционный способ производства творога.

Технология мороженого Классификация; Характеристика мороженого; Основные технологические этапы производства мороженого

Технология сливочного масла Классификация сливочного масла; Пищевая и энергетическая ценность; Сливки, как сырье для производства масла.

Технология молочных консервов Виды молочных консервов;

Технология производства жидких, сгущенных и сухих молочных консервов; Пороки консервов.

Технология производства продуктов из вторичного молочного сырья. Виды вторичного молочного сырья; Технология производства продуктов на основе сыворотки, пахты и обезжиренного молока.

Объем дисциплины - 3 з. е.

Форма промежуточного контроля- зачет