

Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Современные технологии переработки молока»

Целью освоения дисциплины «Современные технологии переработки молока» является формирование знаний о современных технологических приемах переработки молока, необходимых при эксплуатации современного оборудования; приобретение знаний в области современной техники и технологии молочной промышленности.

Задачи дисциплины

- приобретение способности использовать практические навыки в организации и контроле технологического процесса переработки сырья животного происхождения

Содержание дисциплины

Тема №1: Технология цельномолочных продуктов: пастеризованное и стерилизованное молоко и сливки.

Тема №2: Технология кисломолочных напитков: кефир, простокваша, ряженка, йогурт.

Тема №3: Технология кисломолочных продуктов: сметана, творог.

Тема №4: Технология мороженого.

Тема №5: Технология сливочного масла методом сбивания сливок и преобразования высокожирных сливок.

Тема №6: Технология мягких и твердых сычужных сыров.

Объем дисциплины 5 з. е.

Форма промежуточного контроля - экзамен