

## **Аннотация 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№5Технология сливочного масла методом сбивания сливок и преобразования высокожирных сливок.

Тема№6Технология мягких и твердых сычужных сыров.

**Объем дисциплины 5 з. е.**

**Форма промежуточного контроля - экзамен**