

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология переработки и хранения молока»

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Целью освоения дисциплины «Технология переработки и хранения молока» является формирование комплекса знаний об формировании теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков по управлению технологическими процессами производства и переработки молока.

Задачи дисциплины

- обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.
- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Содержание дисциплины

Значение молока и молочных продуктов в питании человека

1. Современное состояние молочной промышленности РФ
2. История развития молочной промышленности
3. Роль молока в питании человека

Понятие о молочном сырье

1. Характеристика молока. Питательная, пищевая и энергетическая ценность молока
2. Свойства молока
3. Классификация молока.

Первичная обработка молока

1. Бактерицидная фаза молока
2. Посторонние вещества в молоке и их характеристика
3. Первичная обработка молока

Молоко как сырье для выработки молочных продуктов

1. Способы транспортирования молока
2. Приемка молока-сырья
3. Хранение молока
4. Пороки молока

Механическая обработка молока

1. Классификация сепараторов.
2. Способы очистки молока
3. Сепарирования молока

Способы механической обработки молока

1. Нормализация молока
2. Гомогенизация молока
3. Мембранные методы обработки молока
4. Дезодорация и аэрация молочного сырья

Тепловая обработка молока

1. Классификация оборудования для тепловой обработки молока

2. Пастеризация молока
3. Ультрапастеризация и термизация молока

Технология производства пастеризованного молока

1. Классификация питьевого молока
2. Технология производства питьевого молока
3. Особенности технологии разных видов пастеризованного молока
4. Технология производства пастеризованных сливок

Технология питьевого стерилизованного молока

1. Способы стерилизации молока
2. Аппараты для стерилизации молока
3. Технологический процесс производства стерилизованного молока
4. Производство стерилизованного молока путем

ультравысокотемпературного нагрева с асептическим розливом

Объем дисциплины - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен