

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология молока и молочных продуктов»

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

Целью освоения дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области технологии молока и молочных продуктов. При изучении данной дисциплины рассматривают все технологические операции производства цельно- и кисломолочных продуктов, мороженого, сливочного масла. Даются общие требования к сырью и готовой молочной продукции.

Задачи дисциплины

- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

Содержание дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

1. Технология пастеризованного и стерилизованного молока и сливок.
2. Технология кисломолочных напитков.
3. Технология сметаны.
4. Технология творога и творожных изделий.
5. Технология мороженого.
6. Технология сливочного масла.
7. Технология производства продуктов из вторичного молочного сырья.

Объем дисциплины - 5 з. е.

Форма промежуточного контроля - экзамен, курсовая работа.