

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

Технология пастеризованного и стерилизованного молока и сливок

Ассортимент. Пищевая ценность. Технология пастеризованного молока и сливок. Технология стерилизованного молока и сливок. Пороки молока и сливок.

Технология кисломолочных напитков

Классификация напитков, их значение в питании человека. Микрофлора, используемая в производстве напитков. Способы производства кисломолочных напитков: термостатный, резервуарный. Ассортимент. Пищевая и энергетическая ценность.

Изучение технологии и практическая выработка кефира.

Технология сметаны

Ассортимент. Пищевая и энергетическая ценность сметаны. Технологическая схема производства сметаны. Резервуарный и термостатный способы производства сметаны.

Изучение технологии и практическая выработка сметаны.

Технология творога и творожных изделий

Ассортимент. Пищевая и энергетическая ценность. Характеристика продуктов. Общая технология выработки творога традиционным способом. Особенности выработки творога раздельным способом. Пороки творога.

Изучение технологии и практическая выработка творога.

Технология мороженого

Классификация. Характеристика мороженого. Основные технологические этапы производства мороженого.

Изучение технологии и практическая выработка мягкого мороженого.

Технология сливочного масла

Классификация сливочного масла. Пищевая и энергетическая ценность. Сливки, как сырье для производства масла. Классификация и сравнительная характеристика методов производства сливочного масла. Технология сливочного масла методом сбивания сливок на аппаратах периодического и непрерывного действия. Технология сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок в масло. Технология различных видов сливочного масла. Оценка качества масла. Пороки масла. Изучение технологии и практическая выработка сливочного масла методом сбивания сливок.

Технология производства продуктов из вторичного молочного сырья

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

Изучение технологии и практическая выработка функциональных молочных напитков с фруктовыми наполнителями.

Объем дисциплины - 5 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен