

## **Б1.В.02 Технология молока и молочных продуктов**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 акад. час.)

### **Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины – сформировать современные представления о способах переработки молока, изучить особенности процессов, протекающих при производстве различных молочных продуктов, а так же освоить практические навыки лабораторного контроля качества молока и молочных продуктов.

Задачи освоения дисциплины:

- ознакомление с современной технологией производства молочных продуктов;
- умение проводить технологические расчеты;
- изучение оценки качества и технологических свойств молока и молочных продуктов;
- проведение самостоятельных научных исследований с использованием новейших методологий и анализ их результатов.

### **Краткое содержание дисциплины**

Молочное сырье для молочной промышленности. Состав и свойства молока. Санитарно-гигиенические требования к сырому молоку. Требования ГОСТ, предъявляемые к качеству сырого молока. Способы обработки молочного сырья. Технология производства питьевого молока и сливок. Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства творога и сметаны. Технология производства сухих молочных продуктов. Технология производства консервированных молочных продуктов. Технология производства сливочного масла. Технология производства сыров. Технология производства переработанных сыров. Технология производства мороженого. Вторичное (побочное) молочное сырье и технологии его переработки.

### **Выпускник должен обладать следующей компетенцией:**

– способен формировать и решать задачи в производственной деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний (ПК-1).

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

#### **знать:**

- факторы, определяющие качественные показатели и пищевую ценность сырого молока;
- физико-химические, биохимические изменения, происходящих в молочном сырье под влиянием различных факторов в процессе его хранения и переработки;
- классификацию и общую характеристику, технологию производства, упаковку, маркировку, транспортирование и хранение молочных продуктов.

#### **уметь:**

- оценивать качество сырья и готовых продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов;
- теоретически обосновывать и выбирать рациональный способ и технологический процесс переработки исходного молочного сырья;
- выполнять производственные расчеты в молочной промышленности.

#### **владеть:**

- методами контроля качества сырья и готовых продуктов;
- методиками проведения расчетов расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур.
- навыками работы с научной литературой, самостоятельного овладения новыми знаниями по вопросам переработки молока и технологии молочных продуктов, в том числе с использованием современных информационных технологий.

**Виды учебной работы:** аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

**Форма промежуточной аттестации:** курсовой проект, экзамен.