

### **Б1.В.07 Технология переработки молока**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единицы (252 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.
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

#### **Краткое содержание дисциплины**

История и перспективы развития молочной промышленности. Состав и свойства молока. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Требования ГОСТ, предъявляемые к качеству сырого молока. Способы обработки молочного сырья. Технология производства питьевого молока и сливок. Технология производства кисломолочных напитков. Технология производства творога и сметаны. Технология производства сухих молочных продуктов. Технология производства молочных 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. Санитарная обработка оборудования по переработке молока.

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

- способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1).

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

##### **знать:**

- химический состав и свойства молока, требования ГОСТ к сырому молоку, технические условия переработки сырого молока в соответствующие молочные продукты;
- характеристику ассортимента продуктов отрасли с указанием физико-химического состава и свойств, условий и сроков хранения.

##### **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;
- производить 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 лабораторные занятия), самостоятельная работа студентов.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет/курсовой проект/экзамен.