

Аннотация к рабочей программе дисциплины  
**«Технология переработки молока»**

образовательной программы высшего образования –  
программы бакалавриата

**35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

Направленность:

**Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

Трудоемкость дисциплины: 7 ЗЕ (252 академических часа)

Семестр: 6-7 (очная форма обучения), 8-9 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Зачет, Курсовой проект, Экзамен

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 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.