

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Позябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.12.2022 20:43:51  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad671e211139f985e6e9170f0ad024e

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«Технология молока и молочных продуктов»**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

##### Цель дисциплины:

- формирование у обучающегося теоретических и практических знаний по вопросам технологии производства продуктов животного сырья, начиная с приемки сырья на производстве и заканчивая выходом готовой продукции.

##### Задачи дисциплины:

- дать обучающимся достаточный объем теоретических знаний и практических навыков о строении, свойствах и оценке качества сырья животного происхождения, определяющие характер и режимы его технологической обработки, требований нормативных документов к качеству готовой продукции на всех этапах его товародвижения;

- изучение факторов, влияющих на качество, физико-химические изменения, происходящие в сырье животного происхождения, в процессе его хранения и переработки; методов оценки качества и экспертизы сырья и полуфабриката на различных этапах товародвижения и разработке мероприятий по предупреждению товарных потерь; ознакомлении с эффективными и рациональными способами переработки сырья животного происхождения;

- формирование навыков применения технологических схем производства продуктов и переработки сопутствующего сырья животного происхождения; формирование практических подходов к технологическим процессам различных видов производства, условиям хранения и транспортирования сырья животного происхождения.

#### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Технология молока и молочных продуктов» относится к обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат).

#### **3. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

ПК-8, ПК-10

#### **4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины**

##### **Раздел 1. Технология молока и молочных продуктов**

История и перспективы развития молочной промышленности. Химический состав и биологическая ценность молока. Изменение химического состава и свойств молока под влиянием различных факторов: физиологические, внешние, технологические. Физико-химические свойства молока. Кислотность, вязкость, плотность, поверхностное натяжение. Температура кипения и замерзания. Значение физико-химических показателей при производстве молока и молочных продуктов. Бактерицидные свойства молока. Источники бактериального загрязнения молока. Микробиологические показатели качества молока. Микробиологические показатели качества молочных продуктов. Технологические процессы производства молока. Понятие о питьевом молоке. Ассортимент. Технологические расчеты в молочной отрасли. Материальный расчет в производстве питьевого молока. Требования стандарта к питьевому молоку. Требования технического регламента на молоко и молочную продукцию. Способы получения питьевого молока. Дефекты. Составление и расчет рецептур. Технологические процессы производства различных видов масла. Ассортимент и классификация сливочного масла. Способы производства сливочного масла. Технологические процессы производства сливочного масла. Составление и расчет рецептур. Технологические процессы производства различных видов сыров. Ассортимент и

классификация сыров. Нормативная документация на сыры.. Способы производства сыров. Технология производства различных видов сыров. Составление и расчет рецептур.

## **Раздел 2. Технология кисломолочных продуктов**

Кисломолочные продукты. Роль кисломолочных продуктов в питании человека. Производство закваски для кисломолочных продуктов. Виды заквасок, используемые для производства кисломолочных продуктов. Технологические процессы производства жидких кисломолочных продуктов. Особенности производства различных жидких кисломолочных продуктов. Дефекты кисломолочных продуктов. Составление и расчет рецептур. Технологические процессы производства белковых кисломолочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов. Понятие о твороге. Производство творога. Сырье, используемое для производства творога и творожных изделий. Требования, предъявляемые к качеству готовой продукции. Дефекты. Составление и расчет рецептур. Творожные изделия. Ассортимент. Технология производства. Технологические процессы производства продуктов с высоким содержанием жира. Понятие о сливках и сметане. Технологические процессы производства сливок и сметаны. Дефекты. Составление и расчет рецептур.