

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Технология кисломолочных продуктов и сыроделие»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология кисломолочных продуктов и сыроделие» являются:

- а) приобретение студентами знаний, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности в области технологии кисломолочных продуктов и сыроделия;
- б) получение студентами знаний об основных физико-химических, биохимических и технологических процессах, происходящих в процессе производства кисломолочной продукции и сыров;
- в) приобретение знаний и навыков для производственной и научной деятельности в области пищевых технологий.

### 2. Содержание дисциплины:

Сырье и материалы для производства кисломолочной продукции.

Технология производства кисломолочных напитков и сметаны.

Технология производства творога.

Общая характеристика сыров и сырья для сыроделия.

Технология мягких сыров.

Технология твердых сыров.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теоретическую и практическую сущность технологических процессов производства различных молочных продуктов;
- основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства;
- методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, а также требования стандартов;
- основные факторы, влияющие на интенсивность технологических процессов, выход молочных продуктов, эффективность их производства.

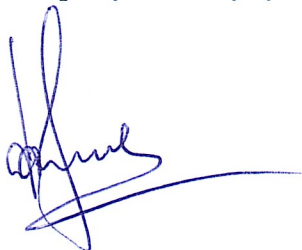
Уметь:

- пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- применять полученные знания в конкретных производственных условиях;
- обосновать выбор технологии применительно к вырабатываемой молочной продукции;
- использовать полученные знания при выработке заключения о качестве конкретного вида (партии) сырья и готовой продукции.

Владеть:

- знаниями о технологических процессах производства кисломолочной продукции и сыров;
- навыками оценки качества сырья и готовой продукции на основании технологического процесса;
- вопросами учета сырья и готовой продукции организации работ по повышению эффективности производства молочных продуктов и улучшению их качества.

Зав. кафедрой ХТОМ

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Хамидуллин Р.Ф.