

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор** Соболева Н.В., доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.В.06 Технология кисломолочных продуктов

**Цель освоения дисциплины:** дать магистру необходимые теоретические знания и практические навыки, позволяющие ему управлять технологическими процессами при производстве кисломолочных продуктов на всех стадиях производства - от поступления сырья до реализации готовой продукции.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1 - способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	Этап 1 виды первичной учетной документации Этап 2 виды документации используемой в ходе производственного цикла	Этап 1 проводить расчеты молочной смеси и компонентов нормализации для выработки продуктов Этап 2 контролировать расход сырья и выход готовой продукции	Этап 1 методикой ведения технологических расчетов нормализации при выработки молочных продуктов Этап 2 необходимыми практическими навыками

### 2. Содержание дисциплины:

**Раздел 1** Технология кисломолочных продуктов и заквасок

**Тема 1** Характеристика кисломолочных продуктов

**Тема 2** Контроль качества заквасок

**Тема 3** Технология заквасок для кисломолочных продуктов

**Тема 4** Техника безопасности и охрана труда в лаборатории

**Тема 5** Изучение технологии и выработка жидких кисломолочных напитков

**Раздел 2** Технология кисломолочных напитков

**Тема 6** Технология кисломолочных напитков

**Тема 7** Оценка качества йогурта

**Тема 8** Расчеты в производстве кисломолочных продуктов

**Раздел 3** Технология производства сметаны и творога

**Тема 9** Технология сметаны

**Тема 10** Исследование сметаны

**Тема 11** Материальные расчеты в производстве сметаны

**Тема 12** Технология творога

**Тема 13** Материальные расчеты в производстве творога

**Тема 14** Исследование творога

**Раздел 4** Технология творожных продуктов, кисломолочных продуктов для детского питания

**Тема 15** Технология творожных продуктов

**Тема 16** Контроль качества творожных изделий и полуфабрикатов

**Тема 17** Технология кисломолочных продуктов для детского питания

**Тема 18** Исследования кисломолочных продуктов для детского питания

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.**