

## АНОТАЦІЯ

### «Технологія молока та молочних продуктів»

Загальна кількість годин – 150 год.

Лекції – 26 год.

Лабораторні роботи – 34 год.

Самостійна робота - 90 год.

*У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:*

**знати:**

- теоретичні основи найважливіших технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва молочної продукції; основні теоретичні положення побудови технологічних схем виробництва кисломолочного сиру та сиркових виробів, технологію виробництва молочних консервів;
- технологію виготовлення масла різними способами, підготовку його до реалізації; теоретичні основи технологічних процесів виготовлення різних видів масла та сирів.

**уміти:**

- складати технологічні схеми виготовлення кисломолочного сиру різними способами; оцінювання впливу теплової обробки на використані складові частини молока при виробництві кисломолочного сиру та молочних консервів;
- визначати якість сировини і підготовку її для переробки на масло; моделювати технологічні схеми виготовлення різних видів масла.
- визначати якість сировини і підготовку її для виробництва сирів; моделювати технологічні схеми виготовлення різних видів сирів.