

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
**федерального государственного автономного**  
**образовательного учреждения высшего образования**  
**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»**  
**(РУДН)**

**КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ**

**АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Образовательная программа**

**Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Технология молока и молочных продуктов</b>
<b>Объем дисциплины</b>	<b>2 ЗЕ (72 час)</b>
<b>Краткое содержание дисциплины</b>	
<b>Название разделов (тем) дисциплины:</b>	<b>Краткое содержание разделов (тем) дисциплины:</b>
<i>Особенности хранения молока</i>	<i>Особенности хранения молока, кисломолочных продуктов, сыров и сливочного масла. Условия и сроки хранения. Стойкость при хранении. Сроки реализации молочных продуктов. Пороки внешнего вида, вкуса и запаха молочной продукции.</i>
<i>Химический состав молока, переработка молока и его ассортимент</i>	<i>Химический состав молока потребительские свойства молока и молочных продуктов. Характеристика молока различных животных. Требования к качеству молока. Переработка молока и его ассортимент. Технология производства питьевого молока. Особенности технологии производства кисломолочных продуктов. Производство сливочного масла. Технология приготовления отдельных видов сыров. Молочные консервы. Предъявляемые требования к перерабатывающим предприятиям.</i>
<i>Источники загрязнения молока</i>	<i>Источники загрязнения молока. Требования к качеству молока и молочных продуктов (ГОСТ). Органолептические показатели молока и молочных продуктов. Физико-химические и микробиологические показатели молока и молочных продуктов. Термостойчивость молока. Сроки хранения молока на молочной ферме в зависимости от температуры охлаждения.</i>

**Разработчики:**  
Ст. преподаватель



\_\_\_\_\_  
/А.Р. Давтян/

(подпись)

**Заведующий кафедрой ВМиВСЭ**  
К.х.н., доцент



\_\_\_\_\_  
/О.П. Чжу/

(подпись)