**МОЛОКО І МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ**

**Кафедра технологій виробництва молока та м’яса**

**Факультет тваринництва та водних біоресурсів**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Лектор*** | **Антонюк Тетяна Андріївна, к.с.-г.н., доцент** |
| ***Семестр*** | **7** |
| ***Освітній ступінь*** | **Бакалавр** |
| ***Кількість кредитів ЄКТС*** | **4** |
| ***Форма контролю*** | **Залік** |
| ***Аудиторні години*** | **30 (15 год лекцій, 15 год практичних чи лабораторних занять)** |

**Загальний опис дисципліни**

Дисципліною розглядаються питання фізико-хімічних й технологічних властивостей молока як сировини для виготовлення високоякісної продукції різноманітного асортименту та їх змін під дією технологічних факторів; технологічні процеси виробництва питного молока, кисломолочних продуктів, вершкового масла, твердих сирів, морозива та молочних консервів за існуючими технологіями в умовах переробних підприємств та оцінювання їх якості відповідно до вимог нормативної документації.

**Теми лекцій:**

1. Молоко як сировина для виробництва молочних продуктів.

2. Питні види молока. Особливості виробництва окремих видів питного молока.

3. Технологічні особливості виробництва кисломолочної продукції.

4. Основи виготовлення сирів.

5. Технологічні особливості виробництва масла коров’ячого.

6. Технологія згущених і сухих молочних продуктів.

7. Технологія виробництва морозива.

**Теми занять:**

***(семінарських, практичних, лабораторних)***

1. Визначення якості молока-сировини.

2. Оцінка якості питного молока.

3. Вивчення технології переробки молока у йогуртові продукти. Оцінка якості йогуртів.

4. Оцінка якості масла вершкового та спредів.

5. Вивчення сиропридатності молока. Визначення впливу параметрів пастеризації молока на його сиропридатність.

6. Вивчення технології переробки молока у морозиво. Оцінка якості морозива на молочній основі.

7. Технологія виробництва молочних консервів.

8. Технології переробки молока у кисломолочні продукти дитячого харчування. Оцінка якості рідких та пастоподібних кисломолочних продуктів дитячого харчування.