

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология сыра»

по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1. Целью преподавания дисциплины «Технология сыра» является формирование у студентов профессиональных навыков и получение знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области сыроделия.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-7	способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
------	---

3.Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕТ (108 часа)

4. Содержание дисциплины

Лекции (17 ч)

Тема 1. Характеристика сырья для сыроделия.
Тема 2. Подготовка молока к свертыванию.
Тема 3 Образование сгустка и его обезвоживание.
Тема 4. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыра.
Тема 5. Технология мягких и рассольных сыров.
Тема 6. Технология плавленых сыров.

Лабораторные работы (17 ч)

Работа 1. Сыропригодность молока. Исследование процесса сычужного свертывания молока. Определение количества раствора хлористого кальция.
Работа 2. Изучение видового состава БК и БЗ, контроль качества производственной закваски .
Работа 3. Изучение технологии сыров с низкой температурой второго нагревания, формируемых из пласта.
Работа 4. Изучение технологии мягких сыров, производимых разными способами.
Работа 5. Органолептическая оценка качества сычужных и плавленых сыров
Работа 6. Пороки сыров и меры их предупреждения

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
ст. преподаватель кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.А.Беушев