

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
**«Технология сыра»**  
по основной образовательной программе  
прикладного бакалавриата (по УП 2018 г.)  
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»  
Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»  
(очная форма обучения)

**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):**

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК—11)

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20)

**3.Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕТ (108 часа)**

**4. Содержание дисциплины**

**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.

**5. Форма промежуточной аттестации - зачет**

Разработал:

доцент кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



А.А.Бушев