

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