АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология сыра»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов
Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)
Форма промежуточной аттестации – Зачет.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-11: способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-20: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;

Содержание дисциплины:
Дисциплина «Технология сыра» включает в себя следующие разделы:
Форма обучения очная. Семестр 7.
1. Характеристика сырья для сыроделия. Организация технологического процесса приемки молока, отвечающего требованиям, предъявляемым к составу и качеству молока для производства сыра. Сыропригодность молока, его сортировка и приемка. Факторы, влияющие на сыропригодность молока..
2. Подготовка молока к свертыванию. Образование сгустка.. Выбор бактериальных препаратов, концентратов и молокосвертывающих препаратов. Определение готовности сгустка..
3. Обработка сырного зерна.. Формование сыров. Способы формования, их влияние на консистенцию. Самопрессование, прессование сыров. Требования к сыру после прессования..
4. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыра.. Созревание сыров. Условия созреванияю Процессы, происходящие при созревании сыра..
5. Технология мягких и рассольных сыров.. Особенности технологии отдельных видов мягких и рассольных сыров. Микробиологический контроль производства мягких сыров. Особенности созревания рассольных сыров. Уход за рассолом. Влияние концентрации поваренной соли на вкусовые качества рассольных сыров..
6. Технология плавленых сыров. Технологические процессы производства отдельных групп плавленных сыров. Микробиологический контроль производства плавленных сыров..

Разработал:
доцент
кафедры ТПП Е.М. Щетинина
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина