

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология сыра»

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

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-3.3: Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология сыра» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Характеристика сырья для сыроделия. Организация контроля качества сырья с учетом требований, предъявляемых к составу и качеству молока для производства сыра.

2. Подготовка молока к свертыванию. Образование сгустка.. Организация рационального ведения технологического процесса с учетом сыропригодных свойств молока. Оценка факторов, влияющих на сыропригодность сырья. Контроль качества бактериальных и молокосвертывающих препаратов, используемых при производстве сыров..

3. Обработка сырного зерна.. Определение готовности сырного зерна. Формование сыров. Способы формования и их влияние на консистенцию готового продукта..

4. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыра.. Созревание сыров. Условия созревания. Процессы, происходящие при производстве сыров. Выбор и контроль параметров процесса созревания..

5. Технология мягких сыров.. Особенности технологии отдельных видов мягких сыров. Микробиологический контроль производства мягких сыров..

6. Технология сыров с низкой температурой второго нагревания. Организация и контроль параметров производства сыров с низкой температурой второго нагревания, а также сыров с повышенным уровнем молочнокислого брожения.

7. Технология сыров с высокой температурой второго нагревания. Организация и контроль параметров технологического процесса производства твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания.

8. Технология плавленых сыров. Технологический процесс производства отдельных видов плавленых сыров. Схемы микробиологического контроля производства плавленых сыров..

9. Оценка качества натуральных и плавленых сыров. Пороки качества и причины устранения.. Схемы и методы контроля производства сыра. Требования нормативной документации на сычужные, плавленые сыры..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина