

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В.

Наименование дисциплины: Технология производства сыров

Цель освоения дисциплины: получения магистрантом необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих ему управлять технологическими процессами на всех стадиях производства сыра от поступления сырья до реализации готового продукта.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели	<i>Знать:</i> стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели <i>Уметь:</i> вырабатывать стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели <i>Владеть:</i> стратегией сотрудничества и на ее основе организовать работу команды для достижения поставленной цели
ПК-1 Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования	ПК-1.2 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<i>Знать:</i> современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <i>Уметь:</i> использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <i>Владеть:</i> современными методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок,	ПК-3.1 Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при	<i>Знать:</i> нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения

топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности	производстве продуктов питания животного происхождения	<i>Уметь:</i> определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения <i>Владеть:</i> нормами выработки, технологическими нормативами на расход материалов, заготовок и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения
--	--	---

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Введение. Предмет и содержание курса
- Тема 2. Исследование сыропригодности молока
- Тема 3. Требование к качеству сырья для производства сыра
- Тема 4. Подготовка молока к выработке сыра
- Тема 5. Сычужный фермент и другие молокосвертывающие ферменты
- Тема 6. Исследование свертывающего действия ферментов
- Тема 7. Подготовка молока к свертыванию
- Тема 8. Влияние пастеризации на свертываемость молока сычужным ферментом
- Тема 9. Бактериальные закваски используемые в сыроделии
- Тема 10. Нормализация молока в производстве натуральных сыров
- Тема 11. Классификация сыров
- Тема 12. Исследование роли второго нагревания в производстве сыра
- Тема 13. Технология приготовления твёрдого сыра типа голландского
- Тема 14. Общая технология сыров
- Тема 15. Технология приготовления твёрдого сыра с повышенным уровнем молочнокислого процесса типа российского
- Тема 16. Пороки сыра
- Тема 17. Технология приготовления мягкого сыра типа брынзы
- Тема 18. Технология полутвердых сычужных сыров
- Тема 19. Исследования сыра
- Тема 20. Материальные расчёты в производстве натуральных сыров
- Тема 21. Оценка органолептических показателей качества сыра, его упаковки и маркировки
- Тема 22. Технология мягких сыров
- Тема 23. Особенности технологии производства и органолептической оценки плавленых сыров
- Тема 24. Материальные расчёты в производстве плавленых сыров
- Тема 25. Оценка качества натуральных и плавленых сыров
- Тема 26. Технология рассольных сыров
- Тема 27. Изучение организации производственного учета и контроль качества сырья и готовых продуктов.
- Тема 28. Применение защитных покрытий при созревании сыров
- Тема 29. Выездное занятие на сырзавод

3. Общая трудоемкость дисциплины: 252/7 ЗЕТ