

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Соболева Н.В., доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.02 Технология производства сыров

Цель освоения дисциплины: «Технология производства сыров» являются 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5 - способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	Этап 1 основные понятия и термины в сыроделии Этап 2 этапы проведения микробиологического и теххимического контроля сыров	Этап 1 использовать нормативные правовые документы в своей деятельности Этап 2 осуществлять контроль молочного сырья и готовой продукции	Этап 1 изучением новейших достижений науки и техники по переработке молока Этап 2 опытом самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Требование к качеству сырья для производства сыра

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

Раздел 2 Молокосвёртывающие свойства молока

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

Раздел 3 Бактериальные закваски используемые в сыроделии

Тема 9 Бактериальные закваски используемые в сыроделии

Тема 10 Нормализация молока в производстве натуральных сыров

Раздел 4 Технология приготовления твёрдого сыра типа голландского

Тема 11 Классификация сыров

Тема 12 Исследование роли второго нагревания в производстве сыра

Тема 13 Технология приготовления твёрдого сыра типа голландского

Раздел 5 Общая технология сыров

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

Раздел 6 Технология полутвердых сычужных сыров

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

Раздел 7 Технология мягких сыров

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

Раздел 8 Технология рассольных 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 трудоёмкость дисциплины: 5 ЗЕ.