

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В., Почапская В.В.

Наименование дисциплины: Производство сыров

Цель освоения дисциплины: дать студенту необходимые теоретические знания и практические навыки, позволяющие ему управлять технологическими процессами при производстве молока и его переработки на всех стадиях производства - от поступления сырья до реализации готовой продукции

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 критически оценивает эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции;	<i>Знать:</i> Знать требования к качеству продукции <i>Уметь:</i> Уметь организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства <i>Владеть:</i> Навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства
	ПК-3.2 обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<i>Знать:</i> Знать классификацию, характеристику и технологию основных видов сыра <i>Уметь:</i> зная требования к качеству сырья и готовому продукту, уметь обосновывать режимы хранения продуктов сыроделия <i>Владеть:</i> опытом самостоятельного принятия решений по вопросам хранения сельскохозяйственной продукции
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводств	ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	<i>Знать:</i> новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов переработки молока <i>Уметь:</i> осуществлять поиск и использовать новейшие достижения техники и технологии

		переработки и хранения продукции животноводства <i>Владеть:</i> информационными технологиями при осуществлении поиска новейших технологий переработки и хранения продукции животноводства
ПК-13 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 применяет знания о режимах хранения и способах переработки сельскохозяйственной продукции;	<i>Знать:</i> основы хранения, технологии переработки сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> организовывать работы по технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства <i>Владеть:</i> навыками технологических операций по переработки и хранения продукции животноводства
	ПК-13.2 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	<i>Знать:</i> знать сроки хранения и технологию переработки сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> организовать хранение и технологию переработки сельскохозяйственной продукции <i>Владеть:</i> навыками организации хранения и технологии переработки сельскохозяйственной продукции

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Молоко, монокосвертывающие ферменты, закваски в сыроделии

Тема 2. Производственный учет и материальный баланс на молоко перерабатывающих предприятиях

Тема 3. Классификация сыров

Тема 4. Технология приготовления мягкого сыра типа брынзы

Тема 5. Общая технология натуральных сыров

Тема 6. Технология приготовления твердого сыра с низкой температурой второго нагревания голландского

Тема 7. Сущность созревания сыров

Тема 8. Особенности разновидностей плавленых сыров

Тема 9. Организация переработки молока на молочном заводе или в молокоперерабатывающем цехе (выездное занятие)

Тема 10. промежуточная аттестация

3. Общая трудоемкость дисциплины: 144/4 ЗЕТ