

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Н.В. Соболева, доцент

Наименование дисциплины: Б1.В.ДВ.06.01 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 1 классификацию, характеристику и технологию основных видов сыра Этап 2 технологическое оборудование и процессы производства, требования к качеству сырья и готовому продукту	Этап 1 определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства различных видов сыров. Этап 2 иметь опыты в определении сыропригодности молока.	Этап 1 технологическими приемами производства различных видов сыров; Этап 2 приемами расчета нормализованной смеси для сыров
ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Этап 1 технологию получения молока, технологические схемы выработки молочной и побочной продукции Этап 2 требования к качеству сырья и готовому продукту	Этап 1 определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного молочного и сырного продукта Этап 2 организовать и обеспечить всем необходимым оборудованием и наметить пути совершенствовании технологии с учетом современных требований	Этап 1 опытом самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока для производства сыров Этап 2 владеть приемами работы на технологическом оборудовании используемом в данной отрасли
ПК-9 готовностью реализовывать	Этап 1 новейшие достижения	Этап 1 осуществлять поиск и использовать	Этап 1 информационными

технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	техники и технологии области производства продуктов переработки молока Этап 2 расчеты нормы расхода сырья и вспомогательных материалов молочных продуктах	и в новейшие достижения техники и технологии продуктов переработки молока Этап 2 обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов	технологиями при осуществлении поиска новейших технологий Этап 2 методикой продуктовых расчетов при производстве молочных продуктов
---	---	--	---

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Требования к молоку в сыроделии

Тема 1 Молоко, молокосвертывающие ферменты и бактериальные закваски в сыроделии

Тема 2 Производственный учет и материальный баланс на молокоперерабатывающих предприятиях

Раздел 2 Основы технологии сыров

Тема 3 Классификация сыров

Тема 4 Технология приготовления мягкого сыра типа брынзы

Тема 5 Общая технология натуральных сыров

Раздел 3 Биохимические основы созревания сыров

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

Тема 7 Биохимические основы созревания сыров

Раздел 4 Особенности технологии производства некоторых видов сыров

Тема 8 Особенности технологии различных видов сыра и их классификация

Тема 9 Организация переработки молока на молочном заводе или в молокоперерабатывающем цехе

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.