

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)
ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПКО-7.1 Знать: требования к качеству продукции животноводства.	<i>Знать:</i> первичную технологию получения молока, технологические схемы выработки молочной и побочной продукции <i>Уметь:</i> организовать и обеспечить всем необходимым при первичной переработке, хранении и транспортировке продукции животноводства <i>Владеть:</i> навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции
	ПКО-7.2 Уметь: организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.	<i>Знать:</i> требования к качеству продукции животноводства <i>Уметь:</i> организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства <i>Владеть:</i> опытом самостоятельного принятия решений по вопросам производства, переработки и хранения молока
	ПКО-7.3 Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.	<i>Знать:</i> правила организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства. <i>Уметь:</i> организовать первичную

		переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства. <i>Владеть:</i> навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.
ПКО-9 Способен к организации и управлению работами по производству продукции животноводства	ПКО-9.1 Знать: принципы организации и управления производством продукции животноводства	<i>Знать:</i> технология получения молока, технологические схемы выработки молока и молочной продукции <i>Уметь:</i> определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного молочного продукта <i>Владеть:</i> опытом самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока
	ПКО-9.2 Уметь: планировать работы по производству продукции животноводства	<i>Знать:</i> требования к качеству сырья и готовому продукту <i>Уметь:</i> организовать и обеспечить всем необходимым оборудованием и наметить пути совершенствовании технологии с учетом выработки молочной продукции <i>Владеть:</i> приемами работы на технологическом оборудовании используемом в данной отрасли
	ПКО-9.3 Владеть: навыками организации и управления работами по производству продукции животноводства	<i>Знать:</i> методы и правила организации и управления работами по производству молочной продукции <i>Уметь:</i> планировать работы по производству молочной продукции <i>Владеть:</i> навыками организации и управления работами по производству молочной продукции

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Молоко, молокосвертывающие 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: 72/2 ЗЕТ