

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: **Н.В. Соболева**

**Наименование дисциплины:** Б1.В.12 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-9 - способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка | Этап 1<br>технология получения молока, технологические схемы выработки молочной и побочной продукции<br>Этап 2<br>требования к качеству сырья и готовому продукту | Этап 1<br>определять необходимость и экономическую целесообразность выработки того или иного продукта<br>Этап 2<br>организовать и обеспечить всем необходимым оборудованием и наметить пути совершенствования технологии с учетом современных требований | Этап 1 опытом самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока<br>Этап 2 владеть приемами работы на технологическом оборудовании используемом в данной отрасли |

### 2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Требования к молоку в сыроделии

Тема 1. Молоко, молокосвертывающие ферменты, 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. Сущность созревания сыров

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

Тема 7. Сущность созревания сыров

Раздел 4. Особенности технологии производства некоторых видов сыров

Тема 8. Особенности разновидностей плавленых сыров

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

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ**