Аннотация дисциплины

**«Современные технологии в сыроделии»**

**Цель дисциплины:** формирование студентами знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области сыроделия.

Таблица 1 – Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной |  |
| 1 | Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2) |  |
| 2 | Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7) |  |

Таблица 2 – Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Современные технологии в сыроделии»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид занятий | Форма обучения | | |
| очная | заочная | |
| программа подготовки | | |
| полная | полное | сокращенная |
| 1. Аудиторные занятия, всего, часов | 42 |  |  |
| в том числе:  1.1. Лекции | 16 |  |  |
| 1.2. Лабораторные работы | 26 |  |  |
| 1.3. Практические (семинарские) занятия |  |  |  |
| 2. Самостоятельная работа, часов | 30 |  |  |
| Всего часов | 72 |  |  |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц | 2 |  |  |

**Формы промежуточной аттестации**: зачёт.

**Перечень изучаемых тем (основных):**

1. Характеристика сырья для сыроделия.
2. Подготовка молока к свертыванию.
3. Образование сгустка и обезвоживание его.
4. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыра.
5. Технология мягких и рассольных сыров.
6. Технология плавленых сыров