

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Масалов Владимир Николаевич

Должность: ректор Аннотации к рабочим программам дисциплин (учебному предмету, курсу, модулю),

Дата подписания: 06.10.2023 15:29:18 практики в составе образовательной программы

Уникальный программный ключ:

f31e6db16690784ab6b50e564db26876f134641c

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ «Сырордел»

1. Рабочая программа дисциплины «Технологии производства сыров»

1.1. Цели дисциплины: формирование у обучающихся современных знаний в области в области производства сыров.

Задачи дисциплины: изучение технологии и основных технологических показателей при выработке различных видов сыров; освоение методов оценки качества готового сыра; изучение пороков качества сыров, причин их возникновения и мер по их устранению.

1.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями (трудовая функция А/02.4)

1.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Ассортимент и классификация сыров

Основные группы сыров согласно классификации и их ассортимент. Показатели качества основного и вспомогательного сырья, требования, предъявляемые к ним. Требования к показателям качества готовой продукции: органолептические, физико-химические, реологические, микробиологические.

Тема 2. Технология производства сычужных сыров

Технологии производства сычужных сыров, основные режимы производства. Основные процессы производства, особенности производства разных видов сычужных сыров. Заквасочные культуры, используемые при производстве.

Тема 3. Технология производства кисломолочных сыров

Технологические режимы и особенности производства кисломолочных сыров. Заквасочные культуры, используемые при производстве.

Тема 4. Технология производства плавленых сыров

Технология производства плавленых сыров методом плавления сырной массы. Использование солей-плавителей при производстве плавленых сыров.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

2. Рабочая программа дисциплины «Технологические аспекты повышения качества сыров»

2.1. Цели дисциплины: формирование у обучающихся современных знаний в области производства сыров.

Задачи дисциплины: изучение технологии и основных технологических показателей при выработке различных видов сыров; освоение методов оценки качества готового сыра; изучение пороков качества сыров, причин их возникновения и мер по их устранению.

2.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями (трудовая функция А/02.4)

2.3. Тематическое содержание:

Тема 1. Контроль качества сырья, технологических процессов производства сыров.

Пороки сыров

Контроль качества молока, как сырья, поступающего на предприятие для выработки сыров. Оценка качества на каждом этапе производства, отслеживание и выявление несоответствий и возможных пороков, а также их предотвращение. Методы оценки качества. Основные методики, используемые для оценки качества. Органолептические, физико-химические микробиологические показатели. Отслеживание изменения сыров в процессе хранения.

Тема 2. Требования производственной санитарии и гигиены в сыродельном цеху.

Технологическое оборудование при производстве сыров

Основные требования производственной санитарии и гигиены предприятий молочной промышленности, сыродельного цеха. Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию, используемому при производстве сыров.

Тема 3. Упаковка и хранение сыров

Условия хранения и транспортировки сыров.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.