

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология производства сыра»

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Целью освоения дисциплины «Технология производства сыра» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области технологии сыр. При изучении данной дисциплины рассматривают химический состав и свойства сыропригодного молока, все технологические операции производства сыра. Даются общие требования к сырью и готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- оценить качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;
- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

Содержание дисциплины

Классификация сыров. Общая технологическая схема производства сыра: подготовка молока к свертыванию, сычужное свертывание молока, обработка сгустка в ванне

- 1) Классификация сыров;
- 2) Молоко как сырье для производства сыра.
- 3) Оценка качества молока при приемке, сортировке.
- 4) Основные этапы производственного процесса: подготовка молока к сычужному свертыванию, пастеризация, охлаждение, хранение, резервирование молока, нормализация смеси, внесение компонентов.
- 5) Получение сырного сгустка, обработка сгустка в ванне до процесса формования..

Общая технологическая схема производства сыра: формование, прессование и посолка сыра 1) Цель процесса формования сыров. Способы формования.

- 2) Цель самопрессование и прессования сыров.
- 3) Маркировка сыров, цель и способы маркировки.
- 4) Посолка сыров. Способы посолки. Способы приготовления рассола. Физико-химические показатели рассола, способы очистки и замены рассола.

Общая технологическая схема производства сыра: созревание. Сортировка, упаковка, хранение сыра 1) Сущность процесса созревания сыров.

- 2) Микробиологические и биохимические процессы в сырах при созревании.
- 3) Изменение составных частей сыра при созревании. Условия и продолжительность созревания для каждого вида сыра.

- 4) Способы ухода за сыром в процессе созревания.
- 5) Образование глазков в сыре при созревании. Подготовка зрелых сыров к реализации.

Технология твердых сычужных сыров швейцарской группы с высокой температурой второго нагревания

- 1) Характеристика сыров. Блок-схема технологического процесса.
- 2) Особенности технологии на примере сыра «Швейцарский».
- 3) Видовой состав заквасок.
- 4) Аппаратурное оформление. Особенности созревания. Пороки сыров.

Технология твердых сычужных сыров голландской группы с низкой температурой второго нагревания

- 1) Характеристика сыров. Блок-схема технологического процесса.
- 2) Особенности технологии на примере сыра «Голландский».
- 3) Видовой состав заквасок.
- 4) Аппаратурное оформление. Особенности созревания. Пороки сыров.

Технология твердых сычужных сыров российской группы с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого процесса.

- 1) Характеристика сыров. Блок-схема технологического процесса.
- 2) Особенности технологии на примере сыров «Российский», «Чеддер».
- 3) Сущность процесса чеддеризации сыров.
- 4) Видовой состав заквасок. Аппаратурное оформление. Особенности созревания. Пороки сыров.

Технология сычужных мягких сыров.

- 1) Характеристика сыров. Блок-схема технологического процесса.
- 3) Особенности технологии на примере сыров «Русский камамбер», «Рокфор». Видовой состав заквасок и чистых культур плесени *Candida* и *Penicilium roqueforti*.
- 3) Аппаратурное оформление. Особенности созревания. Пороки сыров.

Технология рассольных сыров

- 1) Характеристика сыров. Блок-схема технологического процесса.
- 2) Особенности технологии на примере сыров «Сулугуни», «Брынза».
- 3) Видовой состав заквасок. Аппаратурное оформление. Особенности созревания.
- 4) Пороки сыров.

Объем дисциплины - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля - экзамен