

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И БИОТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета пищевых
производств и биотехнологий,
доцент А.В. Степовой



Рабочая программа дисциплины

Технология производства сыра

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

Направление подготовки
**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность подготовки
**«Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Форма обучения
очная, заочная

**Краснодар
2023**

Рабочая программа дисциплины «Технология производства сыра» разработана на основе ФГОС ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.07.2017 г. регистрационный номер № 669.

Автор:
д-р техн. наук., профессор



Т.Н. Садовая

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции, протокол № 9 от 11.05.2023 г.

Заведующий кафедрой
ТХПЖП, д-р с.-х. наук, про-
фессор



Н.Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых производств и биотехнологий, протокол № 7 от 17.05.2023 г.

Председатель
методической комиссии
д-р техн. наук., профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
канд. техн. наук, доцент



Т.В. Орлова

1 Цель и задачи освоения дисциплины

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

- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы АОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-4 - Готов реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Планируемые результаты освоения профессиональных компетенций соответствуют профессиональной деятельности выпускников и определены на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда.

3 Место дисциплины в структуре АОПОП ВО

«Технология производства сыра» является дисциплиной вариативной части АОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4 Объем дисциплины (144 часов, 4 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа	47	17
в том числе:		
— аудиторная по видам учебных занятий	44	14
— лекции	22	4
— лабораторные	22	10

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
— внеаудиторная		
— экзамен	3	3
Самостоятельная работа в том числе:	70	127
— прочие виды самостоятельной работы	-	-
контроль	27	-
Итого по дисциплине	144	144
в том числе в форме практической подготовки	10	10

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают экзамен. Дисциплина изучается на 3 курсе, в 6 семестре по очной форме обучения, по заочной форме обучения на 3 курсе, в 6 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)							
				Лек- ции	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки	Прак- ти- че- ские заня- тия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Лабо- ратор- ные занятия	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки*	Са- мо- сто- тель- ная рабо- та	
1	Характеристика сыродельной отрасли 1. История возникновения и развития сыроделия 2. Современное состояние и тенденции развития сыродельной отрасли. 3. Классификация и краткая характеристика сыров.	ПК-4	6	4	-	-	-	-	-	-	8
2	Сырье для производства сыров 1. Виды молока (коровье, козье и овчье), используемого	ПК-4	6	2	-	-	-	4	-	-	8

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек- ции	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки	Прак- тиче- ские заня- тия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Лабо- ратор- ные занятия	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки*	Са- мос- толь- ная рабо- та
	для производства сыров, их характеристика 2. Закваски: состав заквасок; форма внесения 3. Ферменты: классификация ферментных препаратов									
3	Общая технология производства сыров 1. Приемка молока и подготовка к свертыванию 2. Свертывание молока, обработка сгустка и сырного зерна 3. Формование сырного зерна 4. Прессование 5. Посолка 6. Созревание твердых сычужных сыров 7. Изменение составных частей сырной массы при созревании	ПК-4	6	6	-	-	-	4	-	8
4	Технология твердых сычужных сыров швейцарской группы с высокой температурой второго нагревания 1 Общая характеристика сыров с высокой температурой второго нагревания 2.Технология сыра швейцарский	ПК-4	6	2	-	-	-	2	-	10

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек- ции	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки	Прак- тиче- ские заня- тия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Лабо- ратор- ные занятия	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки*	Са- мос- толь- ная рабо- та
	3. Терочные сыры									
5	Технология твер- дых сычужных сыров голландской группы с низкой температурой вто- рого нагревания 1. Общая характери- стика сыров с низкой температурой второ- го нагревания 2. Технология сыра голландский	ПК-4	6	2	-	-	-	2	-	10
6	Технология твер- дых сычужных сы- ров Российской группы с низкой температурой вто- рого нагревания и высоким уровнем молочно- кислого процесса 1.Общая характери- стика твердых сы- чужных сыров рос- сийской группы с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого процесса 2. Технология сыра Российский 3. Технология сыра Чеддер	ПК-4	6	2	-	-	-	2	-	10
7	Технология сычуж- ных мягких сыров 1. Технология сы- чужных мягких сы- ров 2. Сыры, созреваю- щие при участии мо-	ПК-4	6	2	-	-	-	4	6	8

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек- ции	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки	Прак- тиче- ские заня- тия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Лабо- ратор- ные занятия	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки*	Са- мос- тоя- тель- ная рабо- та
	молочнокислых бактерий и поверхностью белой плесени 3. Сыры, созревающие под влиянием молочнокислых и щелочеобразующих бактерий сырной слизи и плесеней 4. Сыры, созревающие под влиянием молочнокислых и щелочеобразующих бактерий сырной слизи 5. Сыры, созревающие под влиянием молочнокислых бактерий и голубой плесени									
8	Технология плавленых сыров 1. Общие сведения о плавленых сырах и применяемом сырье 2. Производство плавленого сыра 3. Составление смеси, созревание, плавление, охлаждение, фасовка	ПК-4	6	2	-	-	-	4	4	8
	контроль	ПК-4								27
	Итого			22				22	10	70

*Содержание практической подготовки представлено в приложении к рабочей программе дисциплины.

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек- ции	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки	Прак- ти- ческие заня- тия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Лабо- ратор- ные занятия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки*	
1	Характеристика сыродельной отрасли 1. История возникновения и развития сыроделия 2. Современное состояние и тенденции развития сыродельной отрасли. 3. Классификация и краткая характеристика сыров.	ПК-4	6	-	-	-	-	-	-	15
2	Сырье для производства сыров 1. Виды молока (коровье, козье и овчье), используемого для производства сыров, их характеристика 2. Закваски: состав заквасок; форма внесения	ПК-4	6	2	-	-	-	2		15
3	Общая технология производства сыров 1. Приемка молока и подготовка к свертыванию 2. Свертывание молока, обработка сгустка и сырного зерна 3. Формование сырного зерна 4. Прессование 5. Посолка 6. Созревание твердых сычужных сыров	ПК-4	6	2	-	-	-	-	-	15

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек- ции	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки	Прак- ти- ческие заня- тия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Лабо- ратор- ные занятия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки*	Са- мосто- тель- ная рабо- та
	7. Изменение составных частей сырной массы при созревании									
4	Технология твердых сычужных сыров швейцарской группы с высокой температурой второго нагревания 1. Общая характеристика сыров с высокой температурой второго нагревания 2. Технология сыра швейцарский 3. Терочные сыры	ПК-4	6	-	-	-	-	-	-	20
5	Технология твердых сычужных сыров голландской группы с низкой температурой второго нагревания 1. Общая характеристика сыров с низкой температурой второго нагревания 2. Технология сыра голландский	ПК-4	6	-	-	-	-	-	-	17
6	Технология твердых сычужных сыров Российской группы с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочно-кислого процесса 1. Общая характеристика твердых сычужных сыров рос-	ПК-4	6	-	-	-	-	-	-	15

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек- ции	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Прак- ти- ческие заня- тия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Лабо- ратор- ные занятия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки*	Са- мос- тоя- тель- ная рабо- та
	сийской группы с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого процесса 2. Технология сыра Российский 3. Технология сыра Чеддер									
7	Технология сырчужных мягких сыров 1. Технология сырчужных мягких сыров 2. Сыры, созревающие при участии молочнокислых бактерий и поверхностной белой плесени 3. Сыры, созревающие под влиянием молочнокислых и щелочеобразующих бактерий сырной слизи и плесеней 4. Сыры, созревающие под влиянием молочнокислых и щелочеобразующих бактерий сырной слизи 5. Сыры, созревающие под влиянием молочнокислых бактерий и голубой плесени	ПК-4	6	-	-	-	-	4	6	15
8	Технология плавленых сыров 1. Общие сведения о плавленых сырах и применяемом сырье	ПК-4	6	-	-	-	-	4	4	15

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек- ции	в том числе в форме прак- тиче- ской подго- товки	Прак- ти- ческие заня- тия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки	Лабо- ратор- ные занятия	в том числе в форме практи- ческой подго- товки*	Са- мо- стя- тель- ная рабо- та
	2. Производство плавленого сыра 3. Составление смеси, созревание, плавление, охлаждение, фасовка									
	контроль									
	Итого			4				10	6	127

*Содержание практической подготовки представлено в приложении к рабочей программе дисциплины.

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

Технология хранения и приработка животноводческой продукции : метод. рекомендации по организации самостоятельной работы / сост. Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко, Н. Ю. Сарбатова, Н. С. Безверхая, О. А. Огнева – Краснодар : КубГАУ, 2019 – 76 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_SR_Tekhnologija_khranenija_i_prirabotki_zhivotnovodcheskoi_produkcii_515136_v1_.PDF

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения АОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения АОПОП ВО
ПК-4 готов реализовать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	
5	Технологические линии в перерабатывающей промышленности
5	Технология хранения зерна и зернопродуктов
5	Технология безалкогольных и алкогольных напитков

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения АОПОП ВО
5	Технология переработки и хранения молока
5	Технология колбасного производства
5	Биотехнология кормов и кормовых добавок
5	Биотехнология препаратов для земледелия и защиты растений
6	Технология переработки и хранения мяса
6	Технология бродильных производств
6	Технология хлебобулочных и макаронных изделий
6	Технология производства сыра
6	Технология молока и молочных продуктов
6	Биотехнология в производстве пищевых продуктов
6	Биотехнология производства микробной массы и БАВ
6	Производственная практика, в том числе технологическая
7	Технология продуктов здорового питания
7	Технология переработки рыбы и гидробионтов
7	Технология рекомбинантной ДНК и клеточная биотехнология в АПК
7	Технология кондитерских изделий
7	Технология производства мясных и молочных консервов
7	Биотехнология химических и биологических субстанций
7	Технология виноделия
7	Технология специализированных молочных продуктов
7	Технология получения и применения биоконсервантов
8	Технология переработки зерна
8	Технология мяса и мясных продуктов
8	Технология переработки продукции растениеводства
8	Технология биопрепараторов для производства с/х продукции
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПК-4 Готов реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции					

	гии переработки сельскохозяйственной продукции	дукции	решении стандартных задач обосновывать выбор технологии переработки сельскохозяйственной продукции	ных задач обосновывать выбор технологии переработки сельскохозяйственной продукции	
ПК-4.3. Реализует технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения АОПОП ВО

Для текущего контроля по компетенции - ПК -4 Готов реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Задания для контрольной работы

1. Понятие о сыре. Производство сыров в России и за рубежом. Пищевая ценность сыров. Потребление сыра в России и за рубежом.
2. Пороки сыра по консистенции и внешнему виду головок. Причины возникновения пороков, меры их предупреждения.
3. Классификация сыров по группам и подгруппам. Химический состав основных видов сыров.
4. Пороки сыра по рисунку. Причины пороков и меры их предупреждения.
5. Молоко как сырье для производства сыра. Состав коровьего молока, характеристика составных частей молока.
6. Пороки сыра по вкусу и запаху. Причины пороков и меры их предупреждения.
7. ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия». Оценка качества и определение сортности по физико-химическим показателям. Базисные показатели жира и белка в молоке, значение этих показателей.
8. Сенсорная оценка качества сыра по 100-балльной системе по органолептическим показателям (вкус и запах, консистенция, цвет, рисунок, упаковка и маркировка).
9. Технология плавленых сыров. Подготовка сырья, плавление, режимы плавления. Применяемые соли-плавители, роль и значение солей-плавителей.
10. Сыропригодность молока-сырья по общей микробиальной обсемененности – проба на редуктазу.

Тесты

1. Продолжительность самопрессования сыра составляет в среднем ... минут
 - 30
 - 60
 - 5-10
 - 10-20
2. Температура в прессовальном отделении при производстве сыра должна быть ... °C
 - 18-22
 - 15-18
 - 20-30

до 15

3. При прессовании сыра давление ...

- постепенно повышают
- постепенно понижают
- резко повышают
- всегда одинаковое

4. Наиболее рациональный способ посолки сыра – бассейн с циркулирующим рассолом. Концентрация рассола должна быть ... %

- 18-22
- до 18
- выше 22
- 10-20

5. При концентрации рассола ...% головки сыра тонут, поверхностный слой набухает, белки растворяются, корка не образуется, потери белка возрастают, а рассол мутнеет

- ниже 18
- 18-22
- выше 22
- выше 18

6. При концентрации рассола ...% сыр сильно обезвоживается, поверхностный слой становится плотным, сыр трудно и долго просаливается по объему

- выше 22
- ниже 22
- 18-22
- ниже 18

7. Кислотность рассола при посолке сыра составляет ...

- 15-35°Т
- 11-12°Т
- 35-45°Т
- 10-15°Т

8. Во время посолки сыров при превышении кислотности рассола 35°Т рассол раскисляют. Для этого используется ...

- мел
- известь
- вода
- сыворотка
- обезжиренное молоко

9. На дне бассейна всегда находится слой зернистой соли толщиной

- 3-4 см
- 2-3 см
- 5 см

10. Более глубокий распад белков происходит в сырах ... второго нагревания

- с высокой температурой
- с низкой температурой
- без

11. В ... сырах гидролиз молочного жира под действием липазы протекает более интенсивно

- мягких
- твердых
- плавленых

12. В первую очередь в сырах во время созревания исчезает компонент молока – ...

- лактоза
- молочный жир
- белок

13. Молочный сахар в сырах во время созревания исчезает через ...

- 7-10 дней
- 30 дней
- 3 дня
- 3-5 дней

14. Созревание сыра с изменением содержания в нем влаги связано следующим образом:

- быстро и много теряется влаги – созревание сыра затягивается
- быстро и много теряется влаги – созревание сыра ускоряется
- созревание сыра не связано с содержанием в нем воды

15. Наибольшая потеря влаги при производстве сыра происходит при

...

- посолке
- формировании
- созревании
- прессовании

16. При посолке сыров потеря влаги составляет ...

- 4-6%
- 10%
- 2-3%

17. При созревании сыров самые большие потери влаги претерпевают ... сыры

- мягкие
- твердые
- плавленые

18. Содержание влаги у мягких сыров после посолки составляет ...

- 48-53 %
- 53-60%
- до 48%

19. Содержание белка в зрелом сыре составляет ...

- 50-80%
- 50-60%
- 30-50%

20. Две камеры созревания – теплая и холодная – должны быть для сыров с ... температурой второго нагревания

- высокой
- низкой
- любой

21. Температура парафина и выдержка при парафинировании сыра должны иметь следующие параметры:

- 140°C, 2-3 сек.
- 100°C, 10 сек.
- 120°C, без выдержки

22. Органолептические показатели сыра определяют...

- по каждой варке
- 1 раз в смену выборочно
- 1 раз в сутки выборочно

23. Содержание аномального молока в свежем молоке, используемом для производства сыра ...

- не допустимо
- допустимо
- допустимо в небольшом количестве

24. В камерах созревания при низкой температуре не развиваются микробиологический и биохимический процессы, не накапливаются продукты распада белка и жира, возникает порок вкуса и запаха

- невыраженный вкус
- прогорклый вкус

- кислый вкус
- горький вкус

25. При интенсивном гидролизе молочного жира под действием липазы, выделяемой молочнокислыми бактериями, а главное – плесенью, возникает порок вкуса сыра

- прогорклый вкус
- невыраженный вкус
- горький вкус
- кислый вкус

26. ... – порок сыра, причиной которого является кислое молоко, за-тяжной процесс обработки зерна в ванне

- кислый вкус
- прогорклый вкус
- горький вкус
- невыраженный вкус

27. ... – порок вкуса сыра, причиной которого является молоко, принятое на переработку с кормовым пороком вкуса

- горький вкус микробиологического происхождения
- горький вкус кормового происхождения
- невыраженный вкус
- прогорклый вкус

28... – порок вкуса сыра, причиной которого является развитие в холдном молоке молочнокислых бактерий при созревании молока (ниже 7°C)

- горький вкус микробиологического происхождения
- горький вкус кормового происхождения
- прогорклый вкус
- кислый вкус
- невыраженный вкус

29. Порок вкуса сыра, возникающий при использовании соли низкого качества при частичной посолке в зерне или полной – в бассейне

- горький
- прогорклый
- кислый вкус
- нетипичный

30... – порок вкуса и запаха сыра, который появляется при нарушении технологического процесса, когда вырабатываемый сыр нужного вида приобретает показатели другого сыра

- нетипичный вкус и запах
- невыраженный вкус

прогорклый вкус

31. ... консистенция – порок консистенции сыра, возникает при недостаточности влаги в сыре, высокой температуре обсушки, длительном вымешивании, позднем парафинировании

- грубая, твердая, сухая
- резинистая
- самоколюющаяся или колючаяся
- мажущаяся

32 ... консистенция – порок консистенции сыра, возникает при недостаточности влаги из-под пресса, недостаточном количестве молочной кислоты. Чаще этот порок встречается в нежирных сырах

- резинистая
- грубая, твердая, сухая
- колючаяся
- мажущаяся

33.... – порок консистенции сыра, возникает при излишней кислотности сырного теста или низкой температуре созревания

- колючаяся консистенция или самокол
- резинистая консистенция
- грубая, твердая, сухая консистенция
- мажущаяся консистенция

34.... – порок консистенции сыра, который может возникнуть при высокой влажности сыра из-под пресса и высокой кислотности сыра, при этом пороке сырное тесто начинает набухать и затем даже расплывается

- мажущаяся консистенция
- резинистая консистенция
- грубая консистенция
- самокол

35. Порок рисунка сыра, который может возникнуть по следующим причинам: слабое развитие микробиальных процессов, повышенная кислотность, подавляющая это развитие, низкая температура созревания сыра

- отсутствие глазков (слепой сыр)
- сетчатый рисунок
- щелевидный рисунок
- вспучивание

36. Порок рисунка сыра, который может возникнуть в результате обсеменения сырной массы бактериями группы кишечной палочки

- сетчатый рисунок
- отсутствие глазков

- щелевидный рисунок
- вспучивание

37. В результате данного порока рисунка сыра в начале созревания появляется сетка, которая расположена ближе к корке сыра

- сетчатый рисунок
- отсутствие глазков
- щелевидный рисунок

38. Порок сыра, возникающий в результате бурного газообразования, вызываемого маслянокислыми бактериями

- щелевидный рисунок
- сетчатый рисунок
- вспучивание

39. Порок рисунка сыра, который является самым опасным

- вспучивание сыра, разрыв сырной головки
- сетчатый рисунок
- отсутствие глазков
- щелевидный рисунок

40. Порок рисунка сыра, который может возникнуть в начале созревания в результате обсеменения кишечной палочкой и дрожжами

- вспучивание
- сетчатый рисунок
- отсутствие глазков
- щелевидный рисунок

41.... – порок рисунка сыра, может возникнуть в конце созревания в результате обсеменения маслянокислыми бактериями

- вспучивание
- сетчатый рисунок
- отсутствие глазков
- щелевидный рисунок

42. В результате обсеменения кишечной палочкой и дрожжами возникает очень опасный порок в сыре – вспучивание. Этот порок может возникнуть ...

- в начале созревания
- в конце созревания
- как в начале, так и в конце созревания

43. В результате обсеменения маслянокислыми бактериями возникает очень опасный порок в сыре – вспучивание. Этот порок может возникнуть ...

- в конце созревания

- в начале созревания
- как в начале, так и в конце созревания

44. Сыр – это прежде всего ... продукт

- белковый
- жировой
- углеводный

45. Наиболее ценный в сыротделении компонент молока – это ..., содержание которого должно быть не менее 3,2%

- белок
- лактоза
- молочный жир

46. Соотношение жир : белок в молоке, используемом для сыротделения

- 1,25:1,1
- 1,1:1,25
- 1:1
- 2:1
- 1:2

47. В молоке, используемом для сыротделения, содержание ... фракций в казеине должно быть высоким

- альфа, бетта, каппа
- бета, гамма, каппа
- альфа, бетта, гамма
- альфа, гамма, каппа

48. Мицеллы казеина могут быть различных размеров: крупные, мелкие, средние, в молоке для сыротделения они ...

- крупные
- мелкие
- могут быть любые

49. Фракция казеина, содержание которой в молоке, используемом для сыротделения, должно быть наименьшее

- гамма
- бетта
- альфа
- каппа

50. При выработке сыров белок молока с содержанием ... фракции не свертывается и переходит в сыворотку

- гамма
- альфа

- бетта
- каппа

51. Задание {{ 596 }} Т3 596 Тема 9-0-0

Сыры: "Адыгейский" и "Белорусский" относится к группе ... сыры

- мягкие кисломолочные
- мягкие сычужно-кислотные
- твердые
- полутвердые
- плавленые

52. Задание {{ 597 }} Т3 597 Тема 9-0-0

Сыр ... относится к рассольным сырам

- "Брынза"
- "Адыгейский"
- "Дорогобужский"
- "Смоленский"

53. Задание {{ 598 }} Т3 598 Тема 9-0-0

Сыр ... относится к группе мягких рассольных сыров с чеддеризацией сырной массы

- "Сулугуни"
- "Адыгейский"
- "Брынза"
- "Смоленский"

54. Задание {{ 599 }} Т3 599 Тема 9-0-0

... сыры созревают в рассоле

- мягкие кисломолочные
- мягкие рассольные
- мягкие сычужно-кислотные

55. Задание {{ 600 }} Т3 600 Тема 9-0-0

Сырной основой для плавленых сыров могут служить ...

- только твердые сыры
- только твердые и полутвердые сыры
- только мягкие сыры
- твердые, полутвердые и мягкие сыры

56. Задание {{ 601 }} Т3 601 Тема 9-0-0

... молоко используют в качестве сырья для производства сыра

- коровье, овчье и козье
- только коровье
- только коровье и овчье
- только коровье и козье

57. Задание {{ 602 }} Т3 602 Тема 9-0-0

... сыры характеризуются следующими признаками: крепко-соленый вкус, твердая консистенция, белый цвет, неравномерный частый крупный или мелкий рисунок

- рассольные

- кисломолочные
- сырожно-кислотные

58. Задание {{ 603 }} ТЗ 603 Тема 9-0-0

В России производят около ... видов сыра

- 50
- 30
- 100
- 20

59. Задание {{ 604 }} ТЗ 604 Тема 9-0-0

Существует ... основных технологических этапа при производстве сыра

- 4
- 3
- 2
- 5

60. Задание {{ 605 }} ТЗ 605 Тема 9-0-0

При производстве сыра молоко нормализуют ...

- по жиру с учетом белка
- по жиру
- по белку
- по СОМО

Темы рефератов

1. Развитие отечественного сыроделия в России.
2. Производство сыров в странах ЕС и в развивающихся странах.
3. Качественная и количественная оценка сыропригодности коровьего молока.
4. Пороки молока. Классификация. Меры по обеспечению сыропригодности молока.
5. Приемка молока на предприятии и порядок расчетов с хозяйствами.
6. Молокосвертывающие ферменты в сыроделии.
7. Ротация бактериальных заквасок в сыроделии.
8. Развитие в России микробиологической базы для бактериальных культур в сыроделии.
9. Микробиологические лаборатории – сердце сыродельного предприятия.
10. Фосфоамидазная теория П.Ф. Дьяченко механизма действия сырчужного фермента на молоко.
11. Вода и ее роль в созревании сыров.
12. Влияние условий созревания на естественную убыль массы сыра при созревании.
13. Сырные продукты и особенности их технологии.
14. Микробиология плесневых сыров: «Рокфор» и «Русский камамбер».
15. Микробиология и сущность технологии сыра «Бри».

16. Рисунок в сыре как показатель направленности микробиологических процессов.
17. Сыры Франции как национальный продукт страны.
18. Дефекты сыров, созревающих с участием слизи.
19. Классификация сыров и их технологические особенности.
20. Сыры сычужные полутвердые. Классификация. Технологические особенности.

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля на экзамен

ПК -4 Готов реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы к экзамену

1. Понятие о сыре. Производство сыров в России и за рубежом. Пищевая ценность сыров. Потребление сыра в России и за рубежом.
2. Классификация сыров по группам и подгруппам. Химический состав основных видов сыров.
3. Молоко как сырье для производства сыра. Состав коровьего молока, характеристика составных частей молока.
4. ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия». Оценка качества и определение сортности по физико-химическим показателям. Базисные показатели жира и белка в молоке, значение этих показателей.
5. ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия». Оценка качества и определение сортности по органолептическим показателям. Базисные показатели жира и белка в молоке, значение этих показателей.
6. ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия». Оценка качества и определение сортности по микробиологическим показателям с учетом СанПиН 2.3.2.1078 – 2003.
7. Оценка качества молока по физико-химическим, органолептическим и микробиологическим показателям при приемке на заводе. Сортность молока для сыроределия. ГОСТ Р 52054-2003 на молоко-сырье.
8. Оценка качества молока и определение его сортности по стандарту России при вступлении в ВТО.
9. Оценка качества молока и определение его сортности по европейскому стандарту.
10. Пороки молока-сырья кормового происхождения и способы их исправления (недопущения).
11. Пороки молока-сырья микробиологического происхождения и способы их исправления (недопущения).
12. Пороки молока-сырья физико-химического происхождения и меры по их недопущению.

13. Пороки молока-сырья и меры по повышению качества молока для сыроделия.
14. Сыропригодность молока-сырья по общей микробиальной обсемененности – проба на редуктазу.
15. Сыропригодность молока-сырья по микробиальной чистоте – бродильная проба.
16. Сыропригодность молока-сырья по качеству сгустка и времени его образования – сычужная проба.
17. Сыропригодность молока-сырья по способности к свертыванию и качеству молока – сычужно-бродильная проба.
18. Отрицательная роль маслянокислых бактерий в молоке, вызывающих пороки в сырах. Проба на присутствие в молоке маслянокислых микроорганизмов.
19. Подготовка молока к свертыванию. Внесение закваски, активизация закваски. Применение жидких производственных заквасок и сухих заквасок прямого внесения. Роль заквасок в производстве сыра.
20. Общая технологическая схема производства сыра на первом этапе подготовки молока к свертыванию. Значение каждой технологической операции, режимы обработки молока, составление нормализованной смеси для сыра.
21. Общая технологическая схема производства сыра при подготовке молока к свертыванию. Порядок внесения компонентов в подготовленную смесь для сыра.
22. Сычужное свертывание нормализованной смеси для сыра. Роль и значение молокосвертывающих ферментов в производстве сыра. Примеры сычужных сыров.
23. Кислотное свертывание нормализованной смеси для сыра. Роль и значение бактериальных заквасок в производстве сыра. Примеры кислотных сыров.
24. Сычужно-кислотное свертывание нормализованной смеси для сыра. Роль и значение применяемых приемов для свертывания молока. Примеры сычужно-кислотных сыров.
25. Свертывание нормализованного молока, образование сгустка, определение готовности сгустка, обработка сгустка в сыродельной ванне. Кислотность сыворотки после разрезки сгустка как определяющий фактор дальнейшего процесса.
26. Значение молокосвертывающих ферментов в производстве сыра. Определение количества вносимого фермента по кружке ВНИИМС. Участие фермента в созревании сыра.
27. Роль тепловой обработки молока в производстве сыра. Применяемые режимы пастеризации и охлаждения, обосновать эти режимы для сыра в отличие от режимов для остальных молочных продуктов.
28. Роль хлорида кальция (CaCl_2) при составлении смеси для сыра из пастеризованного молока. Порядок внесения в смесь и количество вносимого CaCl_2 .

29. Значение и роль селитры (KNO_3) в производстве сыров. Количество вносимой селитры в нормализованную смесь.
30. Подготовка молока к свертыванию. Внесение калийной селитры (KNO_3) и хлорида кальция (CaCl_2). Цель внесения компонентов.
31. Внесение сычужного фермента в молоко-сырье. Цель внесения. Образование сгустка, обработка сгустка и зерна.
32. Формование сырного зерна из пласта, насыпью, наливом. Прессование сыра. Цель и значение.
33. Посолка сыра, способы посолки, приготовление рассола. Показатели качества рассола, влияние рассола на качество сыра.
34. Созревание сыра, сущность процесса созревания. Изменение белка и молочного жира в процессе созревания. Накопление продуктов гидролиза белка и жира в зависимости от продолжительности созревания.
35. Созревание сыра, сущность процесса созревания. Изменение молочного сахара и влаги в процессе созревания. Изменение кислотности сыра при созревании.
36. Созревание сыра, сущность процесса созревания. Режимы созревания. Формирование консистенции. Образование рисунка в сырах различных видов.
37. Созревание сыра. Сущность процесса. Изменение составных частей сыра при созревании.
38. Уход за сырами в камерах созревания. Санитарная обработка поверхности сырных полок, раннее парафинирование, упаковка и созревание в пленке, переворачивание головок.
39. Подготовка сыра к реализации – сортировка, упаковка, маркировка, хранение, транспортировка. Режимы хранения.
40. Бактериальные закваски и препараты для сыра. Роль и назначение заквасок, виды заквасок, правила приготовления первичной и производственной закваски.
41. Виды и состав бактериальных заквасок для сыра. Особенности применения производственных (жидких), сухих и замороженных заквасок. Микробиальная картина заквасок. Пороки заквасок, меры предупреждения пороков.
42. Технология твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания на примере сыра «Голландский».
43. Технология твердых сычужных сыров с высокой температурой второго нагревания на примере сыра «Швейцарский».
44. Технология твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания и высоким уровнем молочнокислого процесса на примере сыра «Российский».
45. Технология твердого сычужного сыра с чеддеризацией сырной массы «Чеддер». Особенности технологии.
46. Технология рассольного сыра с чеддеризацией сырной массы «Сулугуни». Особенности технологии.
47. Технология рассольного сыра «Брынза». Особенности технологии.

48. Технология мягкого сыра «Адыгейский». Особенности технологии.
49. Технология мягкого сычужного сыра «Русский камамбер», созревающего при участии молочнокислых бактерий и поверхностной белой плесени. Особенности технологии.
50. Технология мягкого сычужного сыра «Рокфор», созревающего при участии молочнокислых бактерий и плесени, развивающейся внутри сыра. Особенности технологии.
51. Классификация плавленых сыров. Виды сырья, подбор сырья.
52. Технология плавленых сыров. Подготовка и обработка сырья. Составление рецептур плавленых сыров. Оборудование для плавления.
53. Технология плавленых сыров. Подготовка сырья, плавление, режимы плавления. Применяемые соли-плавители, роль и значение солей-плавителей.
54. Сенсорная оценка качества сыра по 100-балльной системе по органолептическим показателям (вкус и запах, консистенция, цвет, рисунок, упаковка и маркировка).
55. Пороки сыра по вкусу и запаху. Причины пороков и меры их предупреждения.
56. Пороки сыра по рисунку. Причины пороков и меры их предупреждения.
57. Пороки сыра по консистенции и внешнему виду головок. Причины возникновения пороков, меры их предупреждения.

Практические задания для экзамена

Задача 1. 10т цельного молока с массовой долей жира 3,7%. Определить количество нормализованного молока для сыра с массовой долей жира в сухом веществе 45%

Задача 2. Сычужный фермент вносят в смесь из расчета 25 гр. на 100 кг смеси. Вносят в виде раствора определенной концентрации. Кальций хлор вносят из расчета 30 —40 гр. на 100 кг смеси так же в виде раствора определенной концентрации. Определять количество вносимого сычужного фермента.

Задача 3. Определяем количество сыворотки: Количество сыворотки составляет 80 % от массы нормализованного молока при производстве твердых сыров. И 75% при производстве мягких сыров.

Задача 4. Дано: 8т. цельного молока с массовой долей жира 3,7%. Рассчитайте количество зрелого Буковинского сыра с массовой долей жира в сухом веществе 45%, массовой долей влаги 42% .Если жир сливок 21,05%, жир сыворотки 0,5%, П1 =0,1%, П2 =3,6%.

Задача 5. Необходимо выработать 2300 кг латвийского плавленого сыра с содержанием жира в сухом веществе 40 % и влагой 52%. Согласно рецептуры.

Рецептура:

Сыр сырчужный 45% (влага 45%) — 204 кг

Сыр сырчужный 45% (влага 44%) — 408 кг

Нежирный сыр — 163 кг

Маслосливочное 82,5% - 52,3 кг

Молокосухое обезжиренное — 30 кг

Соли-правители — 90 кг

Вода — 72,7 кг

Итого — 1020 кг

Задача 6 Распределить сырье на производство Буковинского или Сусанинского сыра с учетом производственных потерь.

Составить таблицу жирового баланса.

Дано:

$K_{\text{Ц}}/m = 20 \text{ т}$

$\dot{K}_{\text{Ц}}/m = 3,8\%$

$K_{\text{бук.сыр}} = ?$

$\dot{K}_{\text{ст}} = 45\%$

$K_{\text{сус.сыра}} = ?$

$\dot{K}_{\text{ст}} = 45\%$

$\dot{K}_{\text{сл}} = 16\%$
 $\dot{K}_{\text{сыв}} = (0,2-0,5)\%$

$\Pi_1 = (0,15-0,19)\%$

$\Pi_2 = (3,4-3,8)\%$

$B = (40-48)\%$

Задача 7. Рассчитать с учетом потерь массу сырья для плавления 500 кг с массовой долей сухого вещества в сырье.

рецептура на сыр плавленый «Советский» $\dot{K}_{\text{ст}} = 45\%$; $B = 50\%$; сухих веществ 50% с учетом потерь.

Задача 8. Рассчитать и подобрать оборудования для производства сырчужного сыра Время работы оборудования рассчитываем по формуле:

$$T_{\text{тех.}} = G \setminus \Pi_{\text{спр.}}$$

где: $T_{\text{тех.}}$ - время работы оборудования, G - количества продукта на данном этапе, $\Pi_{\text{спр.}}$ - производительность оборудования по справочнику

Задача 9. Из 12000 кг смеси получено 998 кг сыра Российский. Жсм =3,2%; Бсм = 2,9%.

Определить фактический расход смеси на 1 кг сыра. Сравнить с нормативным. Сделать вывод.

Задача 10. Из 10000 кг смеси получено 870 кг сыра Российский. Жсм =3,1%; Бсм = 3%.

Определить фактический расход смеси на 1 кг сыра. Сравнить с нормативным. Сделать вывод.

Задача 11. Рассчитать массу смеси для выработки сыра Российский, если масса условнозрелого сыра 1200 кг. Рассчитать Жсм, по уточненной жирности, если белок молока Бм=3,1; коэффициент расчетный 1,05. Рассчитать массовую долю жира в смеси до заквашивания. Определить массу молока, использованного для выработки сыра, если Жм = 3,7%, нормализация на сепараторах-нормализаторах.

Задача 12. Для выработки сыра Российский принято Мм= 11000 кг молока Жм =3,6%.

Рассчитать массу смеси по ориентировочной жирности (нормализация в емкости). Рассчитать массовую долю жира в смеси до заквашивания. Определить выход условнозрелого сыра, выход сыворотки. Определить массу сыра из-под пресса (убыль сыра принять из приказа №369, если сыр созревает в пленке, а реализация в пакете).

Задача 13. Определить продолжительность заполнения сырородильной ванны, если масса смеси в ванне Мсм = 2160 кг, производительность пастеризационно-охладительной установки Пр = 5000 кг/час.

Задача 14. Определить массу закваски, хлористого кальция и его раствора (плотность раствора CaCl_2 1,27г/см³), сычужного фермента и его раствора концентрацией 2% для внесения в 9800 кг смеси на сыр Российский.

Задача 15. Определить продолжительность заполнения сыроприготовителя, если масса смеси в нем Мсм = 5000 кг, производительность пастеризационно-охладительной установки Пр = 10000 кг/час.

Задача 16. Определить массу закваски, хлористого кальция и его раствора (плотность раствора CaCl_2 1,28г/см³), сычужного фермента и его раствора концентрацией 2,5% для внесения в 5000 кг смеси на сыр Российский.

Задача 17. На заводе готовят раствор хлористого кальция. Расчеты произвели, верно, но вместо ожидаемой концентрации 40%, фактически получен раствор 37%. Чем вы это объясните? Как готовится раствор и как уточняется концентрация?

Задача 18. Рассчитайте массу соли и рассола для частичной посолки в зерне сыра Российский, если Мсм = 5000 кг, концентрация рассола 21%.

Задача 19. Масса смеси на сыр Российский 5000 кг. Сколько получится сыворотки? Масса соленой сыворотки?

Задача 20. Определить количество контейнеров для созревания сыра, если количество головок в смену Кгол= 440 шт, время созревания Вс =45 суток

Задача 21. Определить усушку сыра Российский и сравнить с нормативной, если масса сыра из-под пресса 8000 кг, масса зрелого сыра 7600 кг. Норму усушкисмотрите в приказе №369.

Задача 22. Определить количество контейнеров для посолки сыра, если количество головок Кгол = 360 шт, время посолки Вп =2,2 суток, норма погрузки на контейнер Нп = 45 гол.

Задача 23. Определить размеры солильного бассейна, если количество контейнеров Нк = 47 шт., размеры контейнера 1080 x 885 мм, коэффициент использования площади К=0,8

Задача 24. Определить продолжительность заполнения сырородильной ванны, если масса смеси в ванне Мсм = 2160 кг, производительность пастеризационно-охладительной установки Пр = 5000 кг/час.

Задача 25. Для выработки сыра Российский принято Мм= 11000 кг молока Жм =3,6%. Рассчитать массу смеси по ориентировочной жирности (нормализация в емкости). Рассчитать массовую долю жира в смеси до заквашивания. Определить выход условно-зрелого сыра, выход сыворотки. Определить массу сыра из-под пресса (убыль сыра принять из приказа №369, если сыр созревает в пленке, а реализация в парафине).

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины «Технология производства сыра» проводится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Контрольная работа — одна из форм проверки и оценки усвоенных знаний студентам, получения информации о характере познавательной деятельности, уровне самостоятельности и активности студентов в учебном процессе, об эффективности методов, форм и способов учебной деятельности.

Критерии оценки при написании контрольной работы

Оценка «отлично» — выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» — выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устраниить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» — выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Контрольное тестирование (на бумажном или электронном носителе) включает в себя задания по всем темам раздела рабочей программы дисциплины. Тестирование проводится на практическом занятии в течение 5-10 минут. Вариант контрольного тестирования выдается непосредственно на занятии или формируется системой при тестировании на компьютере. Студенты информированы, что тесты могут иметь один, несколько правильных ответов или все предлагаемые варианты ответов не будут правильными. Результаты тестирования озвучиваются на следующем занятии или после окончания теста на мониторе компьютера.

Тест - тест на оценку, позволяющий проверить знания студентов по пройденным темам.

Тестовые задания имеются на кафедре и используются, наряду с производственными ситуациями, для закрепления теоретического материала и контроля знаний студентов в межсессионный период.

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51%.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50% тестовых заданий.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан

анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» — основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» — тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерии оценки на экзамене

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последователь-

ность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.И. Дунченко [и др.]. — Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 480 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html> — ЭБС «IPRbooks»

2. Сучкова , Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сыра. Часть 4 [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е.П. Сучкова— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2015.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68210.html> — ЭБС «IPRbooks»

3. Безверхая Н.С. Технология производства сыра : учеб. пособие / Н. С. Безверхая, О. А. Огнева; Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 172 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Tekhnologija_proizvodstva_syra_469135_v1_.PDF

Дополнительная учебная литература

1. Сучкова Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сыра. Часть 4 [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сучкова Е.П.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2015.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68210.html>.

3. Вострилов, А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Вострилов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 511 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58746

5. Сучкова Е.П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сыра [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сучкова Е.П., Силантьева Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68208.html>.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень ЭБС

№	Наименование ресурса	Тематика	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znarium.com	Универсальная	17.07.2021 16.01.2022	Договор 5291 ЭБС от 02.07.21
			17.01.2022 16.07.2022	Договор 5662 ЭБС от 24.12.2021
			17.07.2022 16.01.2023	Договор №270 ЭБС от 08.06.2022
			17.01.2023 16.07.2023	Договор №547/ЭБС/223-202212 от 16.12.2022
			17.07.2023 16.01.2024	Договор №361/ЭБС/223-202306 от 21.06.2023
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельское хозяйство Технология хранения и переработки пищевых продуктов	13.01.2021 12.01.2022	Контракт № 814 от 23.12.20 (с 2021 года отдельный. контракт на ветеринарию и технологию переработки) Контракт № 512 от 23.12.20.
			13.01.2022 12.01.2023	Договор №815 от 13.01.2022
			13.01.2023 12.10.2023	Лицензионный договор №817 от 16.12.2022
3	IPRbook	Универсальная	12.05.2021 11.10.2021	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №7937/21П от 12.05.21
			12.10.2021 11.03.2022	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №8427/21П от 04.10.21
			12.03.2022 11.09.2022	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор № 9099/22 от 12.03.22
			12.09.2022 11.03.2023	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №9507/22П от 07.09.2022
			12.03.2023 11.03.2024	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №10100/23П от 01.03.2023

№	Наименование ресурса	Тематика	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
4	Юрайт	Раздел «Легендарные книги» Гуманитарные, естественные науки, биологические, технические. сельское хозяйство	08.10.2019 07.10.2020 08.10.2020 07.10.2021 08.10.2021 07.10.2022 08.10.2022 07.10.2023	От 08.10.2019 № 4239 Безвозмездный, с правом ежегодного продления.
5	НЭБ	Универсальная	26.10.2018 26.10.2023	Договор №101/НЭБ/5186 от 26.10.2018

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Технология производства сыра : метод. рекомендации к выполнению лабораторных работ / сост. Н. С. Безверхая., Т.Н. Садовая – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 104 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_k_LR_35.03.07._Tekhnolgija_proizvodstva_s_yra_587178_v1_.PDF

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, Pow-	Пакет офисных приложений

	erPoint)	
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Технология производства сыра	<p>Помещение №747 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 52,8кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий . специализированная мебель (учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, интерактивная доска);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №743 ГУК, посадочных мест — 15; площадь — 34,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции .</p> <p>лабораторное оборудование</p> <p>весы лабораторные MACCA BK-3000 – 1 шт.;</p> <p>весы — 8 шт.;</p> <p>анализатор качества молока «Термоскан-Мини» — 1 шт.;</p> <p>анализатор молока вискозиметрический «СОМАТОС-Мини» — 2 шт.;</p> <p>анализатор качества молока "Лактан" — 7 шт.;</p> <p>Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) -5 шт.</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
	<p>Н184529-02 мини титратор для определения титруемой кислотности и pH в молочных продуктах - 1 шт.</p> <p>анализатор влажности "Эвлас-2М" – 1 шт.;</p> <p>баня водяная — 1 шт.;</p> <p>люминоскоп «ФИЛИН LED» – 1 шт.;</p> <p>центрифуга — 2 шт.;</p> <p>Прибор Чижова ПЧМЦ – 2 шт.;</p> <p>сепаратор – 1 шт.;</p> <p>рефрактометр для молока Master-Milk – 2 шт.;</p> <p>Прибор для определения чистоты молока ОЧМ-М – 6 шт.;</p> <p>фотоэлектрокалориметр — 1 шт.);</p> <p>осциллограф — 1 шт.;</p> <p>Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" (с аттестацией) – 1 шт.;</p> <p>термостат — 1 шт.);</p> <p>технические средства обучения (ибп — 1 шт.;</p> <p>телевизор — 1 шт.);</p> <p>специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №744 ГУК, посадочных мест — 25; площадь — 52,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции .</p> <p>лабораторное оборудование</p> <p>(баня водяная — 1 шт.;</p> <p>весы – 1 шт.;</p> <p>микроскоп — 1 шт.;</p> <p>шкаф лабораторный — 2 шт.;</p> <p>Прибор для диагностики мастита "Милтек-3" – 2 шт.;</p> <p>сушильный шкаф – 2 шт.;</p> <p>pH-метр – 5 шт.;</p> <p>магнитная мешалка – 4 шт.;</p> <p>люминоскоп «ФИЛИН LED» – 1 шт.;</p> <p>трихинеллоскоп проекционный ТП-1 – 1 шт.;</p> <p>комплекс по определению массовой доли азота и белка по кельдалю "кельтран" – 1 шт.;</p> <p>анализатор влажности "Эвлас-2М" – 1 шт.;</p> <p>солемер кондуктометрический PAL-SALT – 1 шт.;</p> <p>нитратомер 2 СОЭКС – 1 шт.;</p> <p>комплект testo 205-pH2 – 2 шт.;</p>	

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
	<p>печь — 1 шт.; весы лабораторные МАССА ВК-3000 электронные — 1 шт.; центрифуга — 1 шт.; гомогенизатор — 1 шт.); технические средства обучения (ибп — 1 шт.; компьютер персональный — 1 шт.; телевизор — 1 шт.); Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p>	
	<p>Помещение № 623 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 31,8м². Помещение для самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>лабораторное оборудование (плейер — 1 шт.; стол лабораторный — 1 шт.); технические средства обучения (ноутбук — 1 шт.; принтер — 3 шт.; мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 2 шт.); сетевое оборудование — 2 шт.; сканер — 1 шт.; видео/фото камера — 1 шт.; ибп — 1 шт.; компьютер персональный — 2 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель(учебная мебель).</p>	
	<p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.</p> <p>кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения</p>	

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
	<p>(принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение №9 ГД, площадь — 96,6м²; Лаборатория учебно-научного производственного комплекса "Агробиотехпереработка" (при факультете перерабатывающих технологий). Учебно-инновационный комплекс по переработке молока. лабораторное оборудование (плита — 1 шт.; фризер — 1 шт.; сыроварня — 1 шт.; фальшдно — 1 шт.; электромеханический пресс — 3 шт.; маслобойка — 1 шт.; сепаратор-сливкоотделитель — 1 шт.)</p>	

13 Особенности организации обучения лиц с ОВЗ и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Категории студентов с ОВЗ и инвалидностью	Форма контроля и оценки результатов обучения
<i>С нарушением зрения</i>	<ul style="list-style-type: none"> – устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.; при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.
<i>С нарушением слуха</i>	<ul style="list-style-type: none"> – письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.; при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.
<i>С нарушением опорно-двигательного аппарата</i>	<ul style="list-style-type: none"> – письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ:

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить зада-

ние, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечивающие в процессе преподавания дисциплины

Студенты с нарушениями зрения

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскоглядную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех, используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный,
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;

- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей)

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскопечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вер-

бального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Студенты с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и

фрагменты;

- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

Приложение
к рабочей программе дисциплины «Технология производства сыра»

Практическая подготовка по дисциплине
«Технология производства сыра»

Лабораторные занятия: очная форма обучения

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.	Используемые оборудование и программное обеспечение
ТЕМА «Технология сырчужных мягких сыров» 1. Освоение поточно-механизированных линий, применяемых для производства мягких сыров. 2. Освоение технологической схемы производства мягких сыров с растительными добавками	4	технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office. Лабораторное оборудование: мерный цилиндр, весы, лабораторная посуда, мешалка, электрическая плита, холодильник
ТЕМА «Технология рассольных сыров» 1. Освоение технологической схемы производства рассольных сыров. 2. Оценка органолептических и физико-химических показателей рассольных сыров	6	технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.
Итого	10	

Лабораторные занятия: заочная форма обучения

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.	Используемые оборудование и программное обеспечение
ТЕМА «Технология сырчужных мягких сыров» 1. Освоение поточно-механизированных линий, применяемых для производства мягких сыров. 2. Освоение технологической схемы производства мягких сыров с растительными добавками	4	Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office. Лабораторное оборудование: мерный цилиндр, весы, лабораторная посуда, мешалка, электрическая плита, холодильник

ТЕМА «Технология рассольных сыров» 1. Освоение технологической схемы производства рассольных сыров. 2. Оценка органолептических и физико-химических показателей рассольных сыров	6	Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office. Лабораторное оборудование: мерный цилиндр, весы, лабораторная посуда, мешалка, электрическая плита, холодильник
Итого	10	