



Факультет
харчових
технологій



Сучасні технології сироваріння

Мета дисципліни: формування системи знань з крафтових технологій виробництва сирів; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо обробки молока-сировини, обґрунтування параметрів технологічних процесів виробництва сирів в умовах крафт-виробництв.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Компетенції:

- Знати загальні процеси, що лежать в основі крафтового сироваріння;
- Знати сутність, теоретичні основи і обґрунтування технологічних режимів у процесі виробництва сиру, практичне використання цих процесів;
- Користуватися сучасними методами досліджень і сучасним обладнанням при практичному вивченні процесів технології та контролю якості сирів;
- Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- Здатність генерувати нові ідеї в області створення унікальних крафтових сирів.

Програмні результати навчання

- Вміти проводити технологічні розрахунки, визначати основні якісні характеристики молока-сировини і сирів;
- Вміти вдосконалювати існуючі та розробляти нові технології у крафтовому сироварінні;
- Вміти досліджувати та визначати закономірності формування асортименту крафтових сирів, визначення перспектив його розвитку;
- Виконувати заходи щодо забезпечення якості та безпечності готової продукції та контролю за дотриманням технологічного процесу.

Зміст дисципліни:

- Сиропридатність молока-сировини
- Біологічні компоненти (ферменти, закваски) та хімічні добавки (солі, барвники та ін.)
- Класифікація крафтових сирів
- Загальні технологічні операції виробництва крафтових сирів
- Покриття для сиру: види та властивості
- Особливості технології крафтових сирів різних груп:
 - тверді сири
 - м'які сири
 - розсільні сири
 - сири з пліснявою
- Сенсорний аналіз сирів. Особливості презентації та дегустації сирів різних груп