Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики и образования

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Кафедра частной зоотехнии, разведения и генетики

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.С. Баранова/

 « 18 » ноября 2020 г.

**ЗАДАНИЕ**

#### на курсовую работу студенту Бариновой Светлане Александровне

1. Тема: *Технология производства* *сыра гауда*
2. Срок сдачи студентом законченного проекта
3. Исходные данные к проекту: методические рекомендации по курсовому проекту, специальная учебная и научная литература, журналы, Интернет-ресурсы.
4. Содержание:

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Состояние и перспективы развития сыродельной промышленности в РФ и мире;

1.2. История создания сыра (согласно заданию);

1.3. Применение бактериальных заквасок при производстве сыра (согласно заданию);

1.4. Покрытия и упаковочные материалы, используемые при производстве сыров;

1.5. Полная технология производства сыра (согласно заданию).

2. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Технологический регламент производства сыра (согласно заданию)

2.2. Аппаратурно-процессовая схема производства сыра

3. РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ

*– массовая доля жира в молоке — 4,00 %;*

*– массовая доля жира в сухом веществе сыра — 45%;*

*– массовая доля вносимой закваски — 0,9%;*

*– масса молока — 20 000 кг;*

*- вместимость сыроизготовителя – 5600 дм3.*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование этапов | Срок выполнения | Примечание |
| 1. | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 2 | ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 3 | РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Татьяна Юрьевна Гусева \_\_\_ \_ 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Светлана Александровна Баринова 18.11.2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики и образования

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Кафедра частной зоотехнии, разведения и генетики

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.С. Баранова/

« 18 » ноября 2020 г.

**ЗАДАНИЕ**

#### на курсовую работу студенту Барсуковой (Муравьёва) Лиане Тамазиевне

1. Тема: *Технология производства* *голландского сыра*
2. Срок сдачи студентом законченного проекта
3. Исходные данные к проекту: методические рекомендации по курсовому проекту, специальная учебная и научная литература, журналы, Интернет-ресурсы.
4. Содержание:

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Состояние и перспективы развития сыродельной промышленности в РФ и мире;

1.2. История создания сыра (согласно заданию);

1.3. Применение бактериальных заквасок при производстве сыра (согласно заданию);

1.4. Покрытия и упаковочные материалы, используемые при производстве сыров;

1.5. Полная технология производства сыра (согласно заданию).

2. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Технологический регламент производства сыра (согласно заданию)

2.2. Аппаратурно-процессовая схема производства сыра

3. РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ

*– массовая доля жира в молоке — 3,93 %;*

*– массовая доля жира в сухом веществе сыра — 45%;*

*– массовая доля вносимой закваски — 0,9%;*

*– масса молока — 20 000 кг;*

*- вместимость сыроизготовителя – 5600 дм3.*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование этапов | Срок выполнения | Примечание |
| 1. | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 2 | ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 3 | РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Татьяна Юрьевна Гусева 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Лиана Тамазиевна Барсукова (Муравьёва) 18.11.2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики и образования

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Кафедра частной зоотехнии, разведения и генетики

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.С. Баранова/

 «18» ноября 2020 г

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Карнаковой (Богуш) Виктории Леонидовне**

1. Тема: *Технология производства* *советского сыра*
2. Срок сдачи студентом законченного проекта
3. Исходные данные к проекту: методические рекомендации по курсовому проекту, специальная учебная и научная литература, журналы, Интернет-ресурсы.
4. Содержание:

 ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Состояние и перспективы развития сыродельной промышленности в РФ и мире;

1.2. История создания сыра (согласно заданию);

1.3. Применение бактериальных заквасок при производстве сыра (согласно заданию);

1.4. Покрытия и упаковочные материалы, используемые при производстве сыров;

1.5. Полная технология производства сыра (согласно заданию).

2. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Технологический регламент производства сыра (согласно заданию)

2.2. Аппаратурно-процессовая схема производства сыра

3. РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ

*– массовая доля жира в молоке — 3,92%;*

*– массовая доля жира в сухом веществе сыра — 50%;*

*– массовая доля вносимой закваски — 1,5%;*

*– масса молока — 20 000 кг;*

*- вместимость сыроизготовителя – 5000 дм3.*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование этапов | Срок выполнения | Примечание |
| 1. | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 2 | ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 3 | РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Татьяна Юрьевна Гусева \_\_\_\_\_18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Виктория Леонидовна Карнакова (Богуш) 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики и образования

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Кафедра частной зоотехнии, разведения и генетики

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.С. Баранова/

 «18» ноября 2020 г

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Корчковой (Ильичева) Лидии Александровне**

1. Тема: *Технология производства* *эстонского сыра*
2. Срок сдачи студентом законченного проекта
3. Исходные данные к проекту: методические рекомендации по курсовому проекту, специальная учебная и научная литература, журналы, Интернет-ресурсы.
4. Содержание:

 ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Состояние и перспективы развития сыродельной промышленности в РФ и мире;

1.2. История создания сыра (согласно заданию);

1.3. Применение бактериальных заквасок при производстве сыра (согласно заданию);

1.4. Покрытия и упаковочные материалы, используемые при производстве сыров;

1.5. Полная технология производства сыра (согласно заданию).

2. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Технологический регламент производства сыра (согласно заданию)

2.2. Аппаратурно-процессовая схема производства сыра

3. РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ

*– массовая доля жира в молоке — 3,79%;*

*– массовая доля жира в сухом веществе сыра — 45%;*

*– массовая доля вносимой закваски — 1,5%;*

*– масса молока — 25 000 кг;*

*- вместимость сыроизготовителя – 5000 дм3.*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование этапов | Срок выполнения | Примечание |
| 1. | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 2 | ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 3 | РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Татьяна Юрьевна Гусева \_\_\_\_ 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Лидии Александровне Корчковой 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики и образования

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Кафедра частной зоотехнии, разведения и генетики

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.С. Баранова/

 «18» ноября 2020 г

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Куликову Дмитрию Александровичу**

1. Тема: *Технология производства* *ярославского сыра*
2. Срок сдачи студентом законченного проекта
3. Исходные данные к проекту: методические рекомендации по курсовому проекту, специальная учебная и научная литература, журналы, Интернет-ресурсы.
4. Содержание:

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Состояние и перспективы развития сыродельной промышленности в РФ и мире;

1.2. История создания сыра (согласно заданию);

1.3. Применение бактериальных заквасок при производстве сыра (согласно заданию);

1.4. Покрытия и упаковочные материалы, используемые при производстве сыров;

1.5. Полная технология производства сыра (согласно заданию).

2. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Технологический регламент производства сыра (согласно заданию)

2.2. Аппаратурно-процессовая схема производства сыра

3. РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ

*– массовая доля жира в молоке — 3,76 %;*

*– массовая доля жира в сухом веществе сыра — 45 %;*

*– массовая доля вносимой закваски — 0,9 %;*

*– масса молока — 15000 кг;*

*- вместимость сыроизготовителя – 4500 дм3.*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование этапов | Срок выполнения | Примечание |
| 1. | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 2 | ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 3 | РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Татьяна Юрьевна Гусева \_\_\_\_\_ 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Дмитрий Александрович Куликов 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики и образования

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Кафедра частной зоотехнии, разведения и генетики

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.С. Баранова/

 «18» ноября 2020 г

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Куликовой Светлане Андреевне**

1. Тема: *Технология производства* *латвийского сыра*
2. Срок сдачи студентом законченного проекта
3. Исходные данные к проекту: методические рекомендации по курсовому проекту, специальная учебная и научная литература, журналы, Интернет-ресурсы.
4. Содержание:

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Состояние и перспективы развития сыродельной промышленности в РФ и мире;

1.2. История создания сыра (согласно заданию);

1.3. Применение бактериальных заквасок при производстве сыра (согласно заданию);

1.4. Покрытия и упаковочные материалы, используемые при производстве сыров;

1.5. Полная технология производства сыра (согласно заданию).

2. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Технологический регламент производства сыра (согласно заданию)

2.2. Аппаратурно-процессовая схема производства сыра

3. РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ

*– массовая доля жира в молоке — 3,85 %;*

*– массовая доля жира в сухом веществе сыра — 45 %;*

*– массовая доля вносимой закваски — 1,5%;*

*– масса молока — 10 000 кг;*

*- вместимость сыроизготовителя – 5000 дм3.*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование этапов | Срок выполнения | Примечание |
| 1. | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 2 | ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 3 | РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Татьяна Юрьевна Гусева \_\_\_\_\_ 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф (дата)

Студент Светлана Андреевна Куликова 18. 11. 2020

 (подпись) И.О. Ф (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики и образования

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Кафедра частной зоотехнии, разведения и генетики

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.С. Баранова/

 «18» ноября 2020 г

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Лищинской Екатерине Евгеньевне**

1. Тема: *Технология производства* *сыра пармезан*
2. Срок сдачи студентом законченного проекта
3. Исходные данные к проекту: методические рекомендации по курсовому проекту, специальная учебная и научная литература, журналы, Интернет-ресурсы.
4. Содержание:

 ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Состояние и перспективы развития сыродельной промышленности в РФ и мире;

1.2. История создания сыра (согласно заданию);

1.3. Применение бактериальных заквасок при производстве сыра (согласно заданию);

1.4. Покрытия и упаковочные материалы, используемые при производстве сыров;

1.5. Полная технология производства сыра (согласно заданию).

2. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Технологический регламент производства сыра (согласно заданию)

2.2. Аппаратурно-процессовая схема производства сыра

3. РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ

*– массовая доля жира в молоке — 3,82 %;*

*– массовая доля жира в сухом веществе сыра — 50%;*

*– массовая доля вносимой закваски — 1,2%;*

*– масса молока — 22 000 кг;*

*- вместимость сыроизготовителя – 5000 дм3.*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование этапов | Срок выполнения | Примечание |
| 1. | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 2 | ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 3 | РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Татьяна Юрьевна Гусева \_\_\_\_\_18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Екатерина Евгеньевна Лищинская 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики и образования

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Кафедра частной зоотехнии, разведения и генетики

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.С. Баранова/

 «18» ноября 2020 г

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Напыльниковой Ирине Юрьевне**

1. Тема: *Технология производства* *степного сыра*
2. Срок сдачи студентом законченного проекта
3. Исходные данные к проекту: методические рекомендации по курсовому проекту, специальная учебная и научная литература, журналы, Интернет-ресурсы.
4. Содержание:

 ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Состояние и перспективы развития сыродельной промышленности в РФ и мире;

1.2. История создания сыра (согласно заданию);

1.3. Применение бактериальных заквасок при производстве сыра (согласно заданию);

1.4. Покрытия и упаковочные материалы, используемые при производстве сыров;

1.5. Полная технология производства сыра (согласно заданию).

2. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Технологический регламент производства сыра (согласно заданию)

2.2. Аппаратурно-процессовая схема производства сыра

3. РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ

*– массовая доля жира в молоке — 3,9%;*

*– массовая доля жира в сухом веществе сыра — 45%;*

*– массовая доля вносимой закваски — 1,5%;*

*– масса молока — 20 000 кг;*

*- вместимость сыроизготовителя – 5000 дм3.*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование этапов | Срок выполнения | Примечание |
| 1. | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 2 | ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 3 | РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Татьяна Юрьевна Гусева \_\_\_\_18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Ирина Юрьевна Напыльникова 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики и образования

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Кафедра частной зоотехнии, разведения и генетики

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.С. Баранова/

 «18» ноября 2020 г

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Пресняковой Надежде Владимировне**

1. Тема: *Технология производства* *костромского сыра*
2. Срок сдачи студентом законченного проекта
3. Исходные данные к проекту: методические рекомендации по курсовому проекту, специальная учебная и научная литература, журналы, Интернет-ресурсы.
4. Содержание:

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Состояние и перспективы развития сыродельной промышленности в РФ и мире;

1.2. История создания сыра (согласно заданию);

1.3. Применение бактериальных заквасок при производстве сыра (согласно заданию);

1.4. Покрытия и упаковочные материалы, используемые при производстве сыров;

1.5. Полная технология производства сыра (согласно заданию).

2. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Технологический регламент производства сыра (согласно заданию)

2.2. Аппаратурно-процессовая схема производства сыра

3. РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ

*– массовая доля жира в молоке — 3,9%;*

*– массовая доля жира в сухом веществе сыра — 45%;*

*– массовая доля вносимой закваски — 1,1%;*

*– масса молока — 20 000 кг;*

*- вместимость сыроизготовителя – 5000 дм3.*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование этапов | Срок выполнения | Примечание |
| 1. | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 2 | ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 3 | РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Татьяна Юрьевна Гусева \_\_\_\_\_ 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Надежда Владимировна Преснякова 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики и образования

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Кафедра частной зоотехнии, разведения и генетики

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.С. Баранова/

 «18» ноября 2020 г

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Трифановой Алёне Александровне**

1. Тема: *Технология производства* *российского сыра*
2. Срок сдачи студентом законченного проекта
3. Исходные данные к проекту: методические рекомендации по курсовому проекту, специальная учебная и научная литература, журналы, Интернет-ресурсы.
4. Содержание:

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Состояние и перспективы развития сыродельной промышленности в РФ и мире;

1.2. История создания сыра (согласно заданию);

1.3. Применение бактериальных заквасок при производстве сыра (согласно заданию);

1.4. Покрытия и упаковочные материалы, используемые при производстве сыров;

1.5. Полная технология производства сыра (согласно заданию).

2. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Технологический регламент производства сыра (согласно заданию)

2.2. Аппаратурно-процессовая схема производства сыра

3. РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ

*– массовая доля жира в молоке — 3,9%;*

*– массовая доля жира в сухом веществе сыра — 50%;*

*– массовая доля вносимой закваски — 1,5%;*

*– масса молока — 20 000 кг;*

*- вместимость сыроизготовителя – 5000 дм3.*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование этапов | Срок выполнения | Примечание |
| 1. | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 2 | ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 3 | РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Татьяна Юрьевна Гусева 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Алёна Александровна Трифанова 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики и образования

ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Кафедра частной зоотехнии, разведения и генетики

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.С. Баранова/

 «18» ноября 2020 г

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Чепак Марие Михайловне**

1. Тема: *Технология производства* *литовского сыра*
2. Срок сдачи студентом законченного проекта
3. Исходные данные к проекту: методические рекомендации по курсовому проекту, специальная учебная и научная литература, журналы, Интернет-ресурсы.
4. Содержание:

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Состояние и перспективы развития сыродельной промышленности в РФ и мире;

1.2. История создания сыра (согласно заданию);

1.3. Применение бактериальных заквасок при производстве сыра (согласно заданию);

1.4. Покрытия и упаковочные материалы, используемые при производстве сыров;

1.5. Полная технология производства сыра (согласно заданию).

2. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Технологический регламент производства сыра (согласно заданию)

2.2. Аппаратурно-процессовая схема производства сыра

3. РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ

*– массовая доля жира в молоке — 3,88 %;*

*– массовая доля жира в сухом веществе сыра — 45 %;*

*– массовая доля вносимой закваски — 2,0 %;*

*– масса молока — 20 000 кг;*

*- вместимость сыроизготовителя – 4500 дм3.*

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование этапов | Срок выполнения | Примечание |
| 1. | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 2 | ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ |  |  |
| 3 | РАСЧЁТНАЯ ЧАСТЬ |  |  |

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Татьяна Юрьевна Гусева \_\_\_\_\_ 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Мария Михайловна Чепак 18. 11. 2020

 (подпись) И.О.Ф.. (дата)