Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики, образования и

рыбохозяйственного комплекса

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/

« 12 » февраля 2022 г.

**ЗАДАНИЕ**

#### на курсовую работу студенту Белякову Максиму Алексеевичу

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 \_\_\_ 12.02. 2022 г.

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Максим Алексеевич Беляков 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики, образования и

рыбохозяйственного комплекса

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/

« 12 » февраля 2022 г.

**ЗАДАНИЕ**

#### на курсовую работу студенту Быченковой Анне Владимировне

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 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Анна Владимировна Быченкова 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики, образования и

рыбохозяйственного комплекса

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/

« 12 » февраля 2022 г.

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Лебедевой Надежде Николаевне**

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 \_\_\_\_\_12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Надежда Николаевна Лебедева 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики, образования и

рыбохозяйственного комплекса

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/

« 12 » февраля 2022 г.

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Нагорному Андрею Васильевичу**

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 \_\_\_\_ 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Андрей Васильевич Нагорный 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики, образования и

рыбохозяйственного комплекса

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/

« 12 » февраля 2022 г.

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Нефедовой Татьяне Юрьевне**

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 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Татьяна Юрьевна Нефедова 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики, образования и

рыбохозяйственного комплекса

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/

« 12 » февраля 2022 г.

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Новиковой Анастасие Николаевне**

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 \_\_\_\_\_ 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф (дата)

Студент Анастасия Николаевна Новикова 12.02.2022

(подпись) И.О. Ф (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики, образования и

рыбохозяйственного комплекса

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/

« 12 » февраля 2022 г.

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Степко Надежде 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 \_\_\_\_\_12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Надежда Евгеньевна Степко 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики, образования и

рыбохозяйственного комплекса

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/

« 12 » февраля 2022 г.

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Ткаченко Анне Анатольевне**

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 \_\_\_\_12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Анна Анатольевна Ткаченко 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики, образования и

рыбохозяйственного комплекса

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/

« 12 » февраля 2022 г.

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Тырышкиной Анастасие Николаевне**

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 \_\_\_\_\_ 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Анастасия Николаевна Тырышкина 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики, образования и

рыбохозяйственного комплекса

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/

« 12 » февраля 2022 г.

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Худашовой Александре Владимировне**

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 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Александра Владимировна Худашова 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Департамент научно-технологической политики, образования и

рыбохозяйственного комплекса

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/

« 12 » февраля 2022 г.

**ЗАДАНИЕ**

на курсовую работу студенту **Цурковой Ирине Александровне**

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 \_\_\_\_\_ 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)

Студент Ирина Александровна Цуркова 12.02.2022

(подпись) И.О.Ф.. (дата)