

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ»**

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*, направленность *Технология производства, хранения и переработки молока и молочной продукции*, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. N 669.

**2. Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций

Общеобразовательные компетенции (ОПК):

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-4.2 Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций:

- *знать* Современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

- *уметь*: Обосновывать и реализовывать современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

- *навык и (или) опыт деятельности*: В применении современных технологий в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

**3. Содержание дисциплины:**

*Раздел 1.* «Состав, свойства, ресурсы обезжиренного молока, пахты, сыворотки и состояние их переработки».

*Раздел 2.* «Рациональные способы переработки обезжиренного молока»

*Раздел 3.* «Баромембранные методы и их использование в технологических процессах»

*Раздел 4.* «Современные способы переработки молочной сыворотки»

**4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**5.Разработчик:** канд. техн. наук, доцент кафедры Пищевых технологий Клопова А.В.