

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**Технология сыра и сырных продуктов**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной 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 по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от № 669 от 17.07.2017

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: - Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1).

Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.1).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.

*Умение:* вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.

*Навык и (или) опыт деятельности:* применения знаний о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения, необходимых для их реализации.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

«Характеристика молочного сырья и ассортимент молочных продуктов» «Общая технология производства сыра» Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве; «Особенности производства различных видов сыров» «Производство сырных продуктов» «Контроль производства сыров».

**4. Образовательные технологии:** зачёт, экзамен.

**5. Разработчик:** канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.