

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50afbed5238041c036b0477035237

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

«ЭКСПЕРТИЗА МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ПК-1.3 Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций:

- *знать* организацию производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
- *уметь*: вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;
- *навык и (или) опыт деятельности*: владение технологиями и технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. «Молоко и молочные продукты. Состояние производства. Обзор и классификация основных объектов изучения».

Раздел 2. «Химический состав, физические и химические свойства Факторы, влияющие на состав молока»

Раздел 3. «Организация проведения экспертизы молока и молочных продуктов»

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.

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