**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*.

1. **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.