**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*.

1. **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.