Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 10:56:06
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Общая технология молочной отрасли

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).

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

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.

Умение: применять знания о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения и уметь организовать производственный и технологический процессы.

Навык и (или) опыт деятельности: применения знаний в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения

3. Содержание программы учебной дисциплины

«Предмет и содержание курса» «Состав коровьего молока» «Качество коровьего молока» «Влияние различных факторов на состав и свойства молока. Условия получения доброкачественного молока в хозяйствах» «Вторичное молочное сырье» «Первичная обработка молока. Пороки молока» «Механическая обработка молока на молочных предприятиях. Физические методы обработки сырья» «Мембранные методы обработки молока» «Температурная обработка молока. Изменения составных частей молока, свойств под влиянием температурнойобработки»» «Санитарная обработка оборудования»

4. Образовательные технологии: зачёт, экзамен

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