Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2020 10:16:07
Уникальный программный ключ:
820dd7d8c8364d82e9d0e4045158a3692d92b7e

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*.

2. 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.