Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 10:56:07
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043196a5b92d52b7e

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.