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:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Химия и физика молока

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 решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1).

Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности (ОПК-1.2);

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: основных законов естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач биотехнологического производства

Умение: применять знания основных законов естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач биотехнологического производства

Навык и (или) опыт деятельности: применения знаний основных законов естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач биотехнологического производства

3. Содержание программы учебной дисциплины

«Состав молока. Вода и микроструктурные элементы молока и молочных продуктов» «Липиды молока. Химические и физические свойства молочного жира» «Белки молока. Качественные реакции на белки. Свойства белков» «Углеводы молока. Химические и физические свойства лактозы» «Ферменты молока. Макро- и микроэлементы. Витамины молока. Прочие составные части молока» «Биохимические и физико -химические изменения молока при его хранении и обработке, в процессе производства продуктов» Определение пищевой, энергетической, биологической ценности молока и молочных продуктов

4. Образовательные технологии: зачёт.

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