

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И BIOTEХНОЛОГИИ В
ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)**

«Технология переработки молока и молочной продукции»

Направление подготовки / специальность	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза		
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза		
Уровень образовательной программы	Бакалавриат		
Форма обучения	Очная		
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	5		
Трудоемкость дисциплины, час.	180		
Распределение часов дисциплины по видам работы:	Виды контроля:		
Контактная работа – всего	50		
в т.ч. лекции	16	Экзамен	1
лабораторные	34		
контроль	27		
Самостоятельная работа	103		

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технология переработки молока и молочных продуктов» является изучение состава и свойств молока и основ технологии производства продуктов из молока.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к*	вариативная части образовательной программы
Статус дисциплины**	обязательная
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Ветеринарно-санитарная экспертиза, Ветеринарная санитария, методы научных исследований
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины	Выпускная квалификационная работа

* базовой / вариативной

** обязательная / по выбору / факультативная

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции		Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) дескриптора(ов) компетенции
<p>ПК-1</p> <p>способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p>	Знает:	З-4. Нормативные и технические документы, нормы и правила технологических процессов получения продукции животноводств и первичной переработки молока, скота и птицы с учётом ветеринарно-санитарных требований	1, 9, 10
	Умеет:	У-3. Применять достижения новых технологий при организации оценки и ветеринарно-санитарной экспертизы кормов, материалов и сырья для производства продукции животноводства и её переработки	2,9
	Владеет:	В-3. Способностью организовывать оценку питательных свойств и ветеринарно-санитарную экспертизу кормов, материалов и сырья для получения продукции животноводства и её переработку	1,2,13
<p>ПК-2</p> <p>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов</p>	Знает:	З-5. Нормативные и технические документы, нормы и правила технологических процессов получения продукции животноводств и первичной переработки молока, скота и птицы с учётом ветеринарно-санитарных требований и требований организации лабораторного контроля	Все
	Умеет:	У-5. Применять достижения новых технологий при организации оценки и ветеринарно-санитарной экспертизы, и лабораторного контроля кормов, материалов и сырья для производства продукции животноводства и её переработки	Все
	Владеет:	В-5. Способностью организовывать оценку питательных свойств лабораторный контроль и ветеринарно-санитарную экспертизу кормов, материалов и сырья для получения продукции животноводства и её переработку	Все

ПК-10 способность обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	Знает:	З-1. Основные способы анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.	Все
	Умеет:	У-2. Использовать критический подход при анализе отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований	Все
	Владеет:	В-4. Навыками использования критического подхода при анализе отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований	Все