

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии факультета
№ 5 от «10» мая 2023 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технология переработки молока и молочных продуктов»

Направление подготовки / специальность	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность(и) (профиль(и))	Технология мяса и мясных продуктов
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	6
Трудоемкость дисциплины, час.	216

Разработчик:

Доцент кафедры общей и частной зоотехнии

А.Е. Колганов

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой общей и частной зоотехнии, доцент

А.Е. Колганов

(подпись)

Иваново 2023

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*	Части, формируемой участниками образовательных отношений
Статус дисциплины**	вариативная
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Кормление животных, скотоводство
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины	организация и менеджмент, производственная практика

* базовой / вариативной

** обязательная / по выбору / факультативная

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) дескриптора(ов) компетенции
ПК-1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1ПК-1 Знать: организацию ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания животного происхождения ИД-2ПК-1 Уметь: организовать ведение технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания животного происхождения ИД-3ПК-1 Владеть: навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Все
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	ИД-1ПК-2 Знать: способы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. ИД-2ПК-2 Уметь: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного проис-	Все

технологических линиях.	хождения на автоматизированных технологических линиях. ИД-ЗПК-2 Владеть: навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	
-------------------------	--	--