

**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 сыра»**

| | |
|-----------------------------------|---|
| Направление подготовки | 19.03.03 Продукты питания животного происхождения |
| Направленность(и) (профиль(и)) | Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров |
| Уровень образовательной программы | Бакалавриат |
| Форма обучения | Очная, заочная |
| Трудоемкость дисциплины, ЗЕ | 4 |
| Трудоемкость дисциплины, час. | 144 |

Разработчик:

Доцент кафедры заразных болезней им.
академика РАСХН Ю.Ф. Петрова

С.П. Фисенко

(подпись)

Иваново 2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – формирование теоретических и практических знаний о технологии производства сыров.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом

дисциплина относится к Части, формируемой участниками образовательных отношений

Статус дисциплины вариативная

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины
Технология переработки молока и молочных продуктов
Процессы и аппараты пищевых производств
Производство продукции животноводства

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины
Технология переработки молока и молочных продуктов
Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения
Консервирование
Технологическая практика
Преддипломная практика
Защита выпускной квалификационной работы

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

| Шифр и наименование компетенции | Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения | Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции |
|--|---|---|
| ПК -1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | ИД-1ПК-1 Знает способы ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | Все |
| | ИД-2 ПК-1 Умеет организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | Все |

| | | |
|---|---|-----|
| | <p>ИД-3 ПК-1</p> <p>Владеет навыками ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> | Все |
| <p>ПК-3</p> <p>Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p> | <p>ИД-1 ПК-3</p> <p>Знать: системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p> | Все |
| | <p>ИД-2 ПК-3</p> <p>Уметь: разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p> | Все |
| | <p>ИД-3 ПК-3</p> <p>Владеть: навыками разработки систем мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p> | Все |