

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 23.06.2023 15:36:17

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «Общая технология молочной отрасли»

Направление подготовки/специальность: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов продукции

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель изучения** дисциплины - у студента знаний общего характера в технологии первичной переработки молочного сырья, а также сопутствующих производств в системе комплексной переработки сырья на перерабатывающих предприятиях.

#### 1.2. Задачи:

- научить студентов понимать реальные технологические процессы переработки молочного сырья;
- научить студентов рационально использовать ресурсы;
- научить практическим навыкам в освоении технологических процессов.

## II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ

### ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Общая технология молочной отрасли относится к дисциплинам базовой части (Б1.О.18) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного сырья
	2. Основы профессиональной деятельности
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ общие базовые сведения состояния отрасли;</li><li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</li></ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ анализировать физиологические показатели у животных;</li><li>➤ составлять различные технологические схемы процессов отрасли;</li></ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ определением, химико-физических показателей у животных;</li><li>➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.</li></ul>

Дисциплина является предшествующей для ряда дисциплин: технологическое оборудование отрасли, технология молока и молочных продуктов.

Преподавание курса общая технология молочной отрасли неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на практических

занятиях рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть роль здорового образа жизни, влияние вредных привычек и т.д.

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК 3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК 3.1 Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач	<p><b>Знать:</b> основные источники данных в интернете и университетской подписке, закономерности протекания основных процессов в молочной отрасли;</p> <p><b>Уметь:</b> решать проблемные задачи и вопросы, связанные с эксплуатацией различных видов технологического оборудования и приборов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации;</p> <p><b>Владеть:</b> способностью использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, использовать MS Word, MS Excel и MS Power Point на базовом уровне с целью описания и визуализации данных для решения стандартных задач в области эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов; методами управления и эксплуатации оборудования и приборов с применением навыков работы с ИКТ.</p>
ОПК 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК 4.1 Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	<p><b>Знать:</b> состав и свойства сырья, особенности его переработки, принципиальные схемы технологических процессов производства продуктов животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения, в том числе с применением навыков работы с ИКТ.</p>

			<b>Владеть:</b> навыками производства продуктов животного происхождения
--	--	--	---