

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 19:38:46

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «Общая технология молочной отрасли»

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

происхождения

направленность (профиль): **Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками**

I. ЦЕЛЬ 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

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Технологии получения сырья животного происхождения высокого качества 2. Введение в профессиональную деятельность
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: ➤ общие базовые сведения состояния отрасли; ➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); уметь: ➤ анализировать физиологические показатели у животных; ➤ составлять различные технологические схемы процессов отрасли; владеть: ➤ определением, химико-физических показателей у животных; ➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.

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	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, закономерности протекания основных процессов в молочной отрасли; Уметь: 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; Владеть: 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.
ОПК 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК 4.1 Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	Знать: состав и свойства сырья, особенности его переработки, принципиальные схемы технологических процессов производства продуктов животного происхождения Уметь: осуществлять технологические процессы

	я		производства продуктов животного происхождения, в том числе с применением навыков работы с ИКТ. Владеть: навыками производства продуктов животного происхождения
--	----------	--	--