

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 12.02.2021 18:23:26

Уникальный программный ключ:

b2dc75470204bc2bfec58d577a1b983ee223ea27559d45aa8c272df0610c6c81

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Согласовано:

Председатель методической комиссии
факультета ветеринарной
медицины и зоотехнии

_____/Горбунова Н. П./

«15» мая 2019 года

Утверждаю:

Декан факультета ветеринарной
медицины и зоотехнии

_____/Парамонова Н. Ю./

«17» мая 2019 года

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства сыра и масла

Направление подготовки ВО	<u>36.03.02 Зоотехния</u>
Направленность (профиль)	<u>«Технология производства продуктов животноводства (по отраслям)»</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Срок освоения ОПОП ВО	<u>4 года</u>

1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является: формирование практикоориентированных представлений о современных технологиях производства сыра и масла, факторах, влияющих на качество молока как сырья для молочной промышленности, знаний основного ассортимента сыров и масла.

Задачи дисциплины:

- приобретение теоретических знаний и практических навыков для дальнейшего использования их в профессиональной деятельности;
- изучение требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции;
- ознакомление с традиционными технологическими схемами, а также направлениями совершенствования их технологии;
- ознакомление с возможными причинами возникновения пороков продуктов и меры их предотвращения;
- изучение методики производственных расчетов

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

2.1. Дисциплина Б1.В.ДВ.07.01.04 Технология производства сыра и масла относится к части Блока 1 «Дисциплины (модули) ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений. Профессиональные модули по направленности. ПМ1 Технология производства продукции животноводства (по отраслям)

2.2. Для изучения данной дисциплины (модуля) необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- физиология животных
- микробиология и иммунология
- зоогиена
- скотоводство
- кормление животных с основами кормопроизводства
- технология первичной переработки продукции животноводства.

2.3. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

- выпускная квалификационная работа, государственный экзамен

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций:
УК-2

Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Наименование индикатора формирования компетенции
Универсальные компетенции		
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<i>ИД-1</i> УК-2 Знать: принципы формирования задач в рамках поставленной цели <i>ИД-2</i> УК-2 Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели <i>ИД-3</i> УК-2 Владеть: навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ СТУДЕНТ ДОЛЖЕН:

Знать:

- принципы формирования задач в рамках поставленной цели;
- достижения науки и практики в оценке качества продукции;
- современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе современных технологий;

- основные положения технического контроля и управления качеством продукции животноводства;

- методику проведения экспертизы сыра и масла в целях обеспечения безопасности продуктов для населения на основе достижений науки в стандартизации и сертификации. Уметь:

- выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели;
- использовать достижения науки в оценке качества продукции;
- оценивать качество сырья и основных компонентов, используя современные методы технохимического контроля;
- проводить производственные расчеты расхода сырья и выхода готовой продукции;
- проводить технохимический контроль готового сыра и масла;
- подбирать необходимое современное оборудование для производства сыров и масла;
- использовать современные технологии производства в сыродельной и маслодельной промышленности на практике.

Владеть:

- навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

-к адаптации современных технологий производства в сыродельной и маслодельной промышленности;

- осуществления технического контроля и управления качеством продукции;
- техники определения основных свойств и технохимических показателей молока-сырья, сыра и масла;
- методики расчета расхода сырья, выхода готовой продукции;
- методики нормализации молока в потоке и смешением для производства различных видов сыра и масла.

4. Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6,0 зачетных единиц, 216 часов.

Форма промежуточной аттестации экзамен/зачет.