**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Техно-химический контроль в молочной отрасли**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки молока и молочной продукции, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от № 669 от 17.07.2017

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: - Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК-5)

**-** Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2)

- Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.1.)

- Знать методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения (ПК-2.2.)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание* классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

-методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

*Умение* использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

-использовать методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

*Навык* применение классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

- применения методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

«Введение. Цель и задачи дисциплины» «Повышение качества продукции» «Входной контроль сырья, материалов и продуктов» «Технохимический контроль на предприятиях молочной отрасли» «Комплексная оценка и управление качеством в молочной отрасли»

**4. Образовательные технологии:** зачёт.

**5. Разработчик:** канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.