Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:50:50
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00e4045150a3692b2b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Экспертиза молока и молочной продукции

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 **Технологии пищевых производств**, 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: -

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

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

ПК -2.3 Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с нормативными документами

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

Знание методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; теоретических и практических основ отбора проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

Умение использовать методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; проводить отбор проб, в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

Навык применения методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; владения отбором проб мяса и продуктов убоя, проб, метода отбора проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1. Молоко и молочные продукты. Состояние производства. Обзор и классификация основных объектов изучения

Раздел 2. Химический состав, физические и химические свойства Факторы, влияющие на состав молока

Раздел 3. Организация проведения экспертизы молока и молочных продуктов

4. Образовательные технологии: зачет

5. Разработчик: канд. техн. наук, доцент кафедры пищевых технологий Клопова А.В.