Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:50:51
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Техно-химический контроль пищевых производств

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 «17» июля 2017 г. регистрационный номер 669.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК-5)

Индикаторы достижения компетенции:

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

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

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

Умения:

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

Навык:

в способности к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1 «Введение. Цель и задачи дисциплины»

Раздел 2 «Система контроля качества на предприятиях пищевой перерабатывающей промышленности»

Раздел 3 «Технохимический контроль качества молока и продуктов его переработки»

Раздел 4 «Технохимический контроль качества мяса и продуктов его переработки»

Раздел 5 «Технохимический контроль зерна и продуктов его переработки»

4. Образовательные технологии: зачёт.

5. Разработчик: канд.биол.наук., доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.