Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 10:56:07
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d57b7e

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.