

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 11.05.2022 00:11:25

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdcd28

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.06 «ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
уровень высшего образования - бакалавриат

Цель освоения дисциплины: подготовить специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками технологии молока и молочных продуктов давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке молочных продуктов и молока и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Технология молока и молочных продуктов» (Б1.В.06) является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений, осваивается в 7 семестре на очной форме обучения, в 8 семестре на очно-заочной и на 5 курсе на заочной форме обучения.

Требования к результатам освоения дисциплины: Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции (ПК-3); (ПКО-2).

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в ознакомлении обучающихся с технологией молока и молочных продуктов и показателям их качества и безопасности.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся технологии молока и молочных продуктов и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при производстве молочной продукции для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Основные свойства и состав молока и молочных продуктов критерии оценки соответствия молока и молочных продуктов и способы их переработки..

Уметь: Проводить оценку органолептических и лабораторных показателей качества и безопасности молока и молочных продуктов: их технохимических, физико-химических и микробиологический анализ.

Владеть: Навыками технологии молока и молочных продуктов и организации производственного контроля на молочных фермах и молочных заводах.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 72 академических часа (2 зачетных единицы).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.