

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:49

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## Аннотация к дисциплине

### «Микробиология молока и молочных продуктов»

Компонент	Вариативная часть / Дисциплины по выбору
Индекс	Б1.В.ДВ.04.01
Семестр	5
Форма контроля	экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	6/216
Компетенции	ПК-1, ПК-9

«Микробиология молока и молочных продуктов» - дисциплина, изучающая роль и применение микроорганизмов в технологии производства продуктов питания.

«Микробиология молока и молочных продуктов»- формирование у студентов знаний о многообразии, распространении, использовании и роли микроорганизмов в технологии молока, молочных и пищевых продуктов, а также их потенциальных возможностях в качестве источников порчи и пищевых.

- показать значение микроорганизмов в разработке, осуществлении и завершении технологических процессов;

- изучить мероприятия по обеспечению контроля и качества продукции;

- показать связь дисциплины «Микробиология молока и молочных продуктов» с другими дисциплинами учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

1.1. Цель дисциплины «Микробиология молока и молочных продуктов»- формирование у студентов знаний о многообразии, распространении, использовании и роли микроорганизмов в технологии молока, молочных и пищевых продуктов, а также их потенциальных возможностях в качестве источников порчи и пищевых.

#### 1.2. Задачи:

- показать значение микроорганизмов в разработке, осуществлении и завершении технологических процессов;

- изучить мероприятия по обеспечению контроля и качества продукции;

- показать связь дисциплины «Микробиология молока и молочных продуктов» с другими дисциплинами учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ПК):

- Способность использовать нормативную и техническую документацию регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

(ПК- 1)

- Готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9).