

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19 «Обеспечение качества молочных продуктов»

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## Аннотация к дисциплине

Компонент	Вариативная часть / Дисциплины по выбору
Индекс	Б1.В.ДВ.04.02
Семестр	5
Форма контроля	экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	6/216
Компетенции	ПК-1, ПК-9

«Обеспечение качества молочных продуктов» - дисциплина, изучающая процессы формирования качества молочных продуктов.

**Цель дисциплины** «Обеспечение качества молочных продуктов» - формирование у студентов знаний основах регламентирования качества молочных продуктов, и прежде всего роли микроорганизмов в технологии молока, молочных продуктов, а также их потенциальных возможностях в качестве источников порчи и пищевых.

### **Задачи:**

- показать значение физических, химических, биологических факторов в разработке, осуществлении и завершении технологических процессов;
- изучить мероприятия по обеспечению контроля и качества продукции.

На основе изучения дисциплины, обучающиеся должны:

знать:

- возможности и владеть современными научными методами на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций;

- навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);

уметь:

- организовывать и планировать исследования;
- организовать свой труд и владеть компьютерными методами сбора, обработки и хранения информации в сфере профессиональной деятельности;
- приобретать знания основываясь на современных информационных технологиях;

владеть:

- базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.

Особенностью дисциплины «Обеспечение качества молочных продуктов» является то, что к ее изучению может быть допущен студент имеющий навыки самостоятельной работы, обладающий аналитическим мышлением и способный перейти от информационного обучения к методологическому.

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).