

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Методы исследования молока и молочных продуктов

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);

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

- Проводит экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

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

-методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

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

проводить методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Опыт деятельности: проведение экспериментальных исследований с использованием классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

проводить методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины

«Качество молока. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Технологические свойства молока» «Отбор средних проб молока, их консервирование, органолептическая оценка молока» «Объемные, гравиметрические и денсиметрические методы исследования молока и молочных продуктов» «Методы определения физико-химических свойств молока и молочных продуктов» «Реологические методы исследования молока и молочных продуктов» «Методы контроля качества молока и молочных продуктов»

4. Образовательные технологии: экзамен.

5. Разработчик: канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.