

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54  
Уникальный программный ключ:  
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**Техно-химический контроль пищевых производств**

---

**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 «Технологии пищевых производств»), 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 «17» июля 2017 г. регистрационный номер 669.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК-5)

**Индикаторы достижения компетенции:**

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

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:**

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

**Умения:**

использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

**Навык:**

в способности к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1 «Введение. Цель и задачи дисциплины»

Раздел 2 «Система контроля качества на предприятиях пищевой перерабатывающей промышленности»

Раздел 3 «Технохимический контроль качества молока и продуктов его переработки»

Раздел 4 «Технохимический контроль качества мяса и продуктов его переработки»

Раздел 5 «Технохимический контроль зерна и продуктов его переработки»

**4. Образовательные технологии:** зачёт.

**5. Разработчик:** канд.биол.наук., доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.