

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:33
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafb

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы дисциплины «Контроль качества продуктов животноводства»
направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции
животноводства»**

форма обучения: очная, заочная

Цель освоения дисциплины:

формирование необходимых теоретических и практических знаний и приобретение студентами теоретических и практических знаний по вопросам контроля качества продуктов животноводства, необходимые в области технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить методы контроля продуктов животноводства;
- освоить порядок проведения контроля продуктов животноводства;
- ознакомиться с требованиями к качеству продуктов животноводства.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Контроль качества продуктов животноводства» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4зачетных единиц (144часа). Дисциплина изучается в 8семестре.

Форма итогового контроля экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-4- Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины:Тема 1 «Методы контроля качества продуктов животноводства».Тема 2 «Порядок проведения контроля продуктов животноводства».Тема 3 «Контроль качества и безопасности мяса и мясопродуктов».Тема 4 «Способы определения качества и безопасности молока и молочных продуктов».Тема 5 «Оценка качества рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных объектов водного промысла (морепродуктов)».Тема 6 «Контроль качества меда».Тема 7 «Идентификация и фальсификация сырья и продуктов животноводства».

Составитель:доцент, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, Алексеева Ю.А.