

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Методы исследования мяса и мясных продуктов»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-3, ПК-10.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

принципов и методов комплексной оценки состава, мяса и мясопродуктов на основе современных методов количественного и качественного анализа.

Умения:

проводить комплексную оценку сырья и продуктам в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности.

Навык:

приемов системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессах переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами.

Опыт деятельности:

использования новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новой приборной техники и новых методов исследования.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1 «Введение. Цель и задачи дисциплины. Современные подходы комплексной оценки качества и безопасности пищевой продукции; общие принципы анализа сырья и продуктов»

Раздел 2 «Исследование химического состава мяса и мясопродуктов» **Раздел 3** «Исследования

качества и пищевой ценности мяса и мясных продуктов» **Раздел 4** «Определение контаминантов в мясе и мясных продуктах»

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

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