

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

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 936 от 11.08.2020.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2);

Индикаторы достижения компетенции:

- Способен корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции (ПК-2.2);

- Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2.6).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции, методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Навык: корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции, разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Опыт деятельности: корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции, разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1 «Введение. Цель и задачи дисциплины. Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов **Раздел 2** Общие принципы анализа и подготовки проб. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов **Раздел 3** Современные подходы комплексной оценки качества и безопасности пищевой продукции; общие принципы анализа сырья и продуктов», **Раздел 4** «Исследование химического состава мяса и мясопродуктов» **Раздел 5** «Исследования качества и пищевой ценности мяса и мясных продуктов» . **Раздел 6** «Определение контаминантов в мясе и мясных продуктах».

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен

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