

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Новые физико-химические и биотехнологические методы
обработки пищевого сырья и продуктов»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1. Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Индикаторы достижения компетенций:

ПК-1.2- Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

ПК-1.5 -Способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

Умение: исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

Навык и/или опыт деятельности: владеть навыками исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

3.Содержание программы учебной дисциплины: Раздел 1 Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов Раздел 2 Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. Основные понятия и термины Раздел 3 Общие принципы анализа и подготовки проб. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов Раздел 4 Физико-химические методы исследования состава и свойств пищевого сырья и продуктов Раздел 5 Спектроскопия. Использование спектров для определения химического состава и безопасности сырья и готовой продукции .

4.Форма промежуточной аттестации: зачет.

5.Разработчик: доцент каф. пищевых технологий канд. техн. наук, Клопова А.В.