

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины «Технологический контроль сырья и продуктов переработки»

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 Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства и рыбоводства.

Разработана на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Министерства образования и науки от 17 июля 2017 г. N 669).

2. Требования к результатам освоения.

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства (ПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

- Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции (ПК-1.3)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- об основах и особенностях строения и химического состава, физико-химических, органолептических и других свойствах сырья и готовой продукции

- свойства сырья, особенности его хранения, требования к качеству, об основах и особенностях строения и химического состава, физико-химических, органолептических и других свойствах сырья и готовой продукции, особенности его хранения, требования к качеству

Умения:

- не допускать отклонений от физико-химических норм уметь квалифицированно определять его качество

Навык:

- освоить методы и приемы определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1 «Осуществление технохимического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях»

Раздел 2 «Контроль убоя и первичной переработки животных»

Раздел 3 «Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов»

Раздел 4 «Контроль обработки и качества консервированных шкур»

Раздел 5 «Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров»

Раздел 6 «Контроль производства и качества кормовой муки и жиров для кормовых и технических целей»

Раздел 7 «Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки»

Раздел 8 «Контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов»

Раздел 9 «Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки производства консервов»

Раздел 10 «Контроль производства и качества желатина и клея. Контроль производства мороженого меланжа и сухого яичного порошка»

4. Форма промежуточной аттестации: зачет

5. Разработчик: канд.с.-х.наук, доцент кафедры пищевых технологий Емельянов А.М.