

**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, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности; (ОПК-5);

**Индикаторы достижения компетенции:**

Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.1);

Проводит экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.2).

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:** к. с./х. н., доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.