

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 и переработки продукции животноводства.

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 проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2)

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов (ПК-3)

Индикаторы достижения компетенции:

- Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований (ПК-2.1)

- Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности (ПК-2.2)

- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований (ПК-2.3)

- Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований (ПК-3.1)

- Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности (ПК-3.2)

- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей (ПК-3.3)

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 теххимического 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.