Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7150e0e3801a09587000c51d

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

«Современные физико-химические и биотехнологические методы исследований сырья и продуктов животного происхождения»

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: профессор кафедры пищевых технологий д-р биол. наук, профессор

Алексеев А.Л.