

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.11 «Методы исследования мяса»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Методы исследования мяса» являются

а) формирование знаний о химическом составе мясного сырья и готовой продукции, свойствах мясного сырья и его изменениях по стадиям технологического процесса производства мясопродуктов, комплексной оценке качества и безопасности пищевой продукции,

б) обучение технологии получения новых мясопродуктов с заданным химическим составом и свойствами, удовлетворяющих требованиям, предъявляемым к ним,

в) обучение способам применения современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств мяса и мясных продуктов для получения биологически полноценной, экологически безопасной продукции с широким спектром потребительских свойств,

г) раскрытие сущности процессов, происходящих в мясном сырье при его хранении, созревании и технологической обработке.

2. Содержание дисциплины «Методы исследования мяса»:

Введение. Цель и задачи дисциплины. Современные подходы к комплексной оценке качества и безопасности пищевых систем на основе мясного сырья, общие принципы анализа сырья и продуктов.

Анализ химических компонентов мяса и мясопродуктов.

Функционально-технологические свойства мясного сырья.

Структурно-механические свойства мясного сырья.

Исследование качества и пищевой ценности мяса и мясных продуктов.

Определение контаминантов в продуктах питания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) теоретические основы комплексной оценки качества и безопасности пищевой продукции;

б) общие принципы анализа; органолептические и физико-химические методы исследования мяса и мясных продуктов;

в) методы определения химического состава и качественных показателей сырья, мясных продуктов и технической продукции;

г) приборы для исследования мяса и мясных продуктов; современные экспресс-методы исследования.

2) Уметь:

а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;

б) пользоваться методиками анализов проведения стандартных испытаний по определению физико-химических, микробиологических и органолептических показателей свойств мясного сырья и мясных продуктов;

в) работать с лабораторными контрольно-измерительными приборами, оборудованием;

г) использовать полученные знания при выработке заключения о качестве конкретного вида (партии) сырья и готовой продукции.

3) Владеть:

а) методами стандартных испытаний по определению состава, функционально-технологических и физико-химических свойств мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

б) приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессах переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.