АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Методы исследования сырья животного происхождения

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: «Технологии мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Методы исследования сырья животного происхождения» являются:
а) формирование знаний о химическом составе и свойствах сырья животного происхождения и его изменениях по стадиям технологического процесса производства продуктов, комплексной оценке качества и безопасности пищевой продукции,
б) обучение способам применения современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств сырья и продуктов животного происхождения для получения биологически полноценной, экологически безопасной продукции с широким спектром потребительских свойств,
в) раскрытие сущности процессов, происходящих в животном сырье при его хранении созревании и технологической обработке.

2. Содержание дисциплины «Методы исследования сырья животного происхождения»:

Органолептические методы
Гравиметрические методы
Микробиологические методы
Физико-химические методы
Реологические методы
Аквametрия
Акустические методы

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:
а) теоретические основы комплексной оценка качества и безопасности пищевой продукции;
б) общие принципы анализа; органолептические и физико-химические методы исследования сырья и продуктов животного происхождения;
в) методы определения химического состава и качественных показателей сырья и продуктов животного происхождения;
г) приборы для исследования сырья и продуктов животного происхождения.
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 сырья и продуктов животного происхождения;
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, физико-химических,

микробиологических и органолептических показателей сырья и продуктов животного происхождения;
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.