

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.16 «Методы исследования сырья животного происхождения»
по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.В.16 «Методы исследования сырья животного происхождения» являются:

- а) изучение основных методов установления доброкачественности и подлинности сырья и продуктов питания, количественного определения этих характеристик с использованием современных аналитических методов;
- б) изучение методов оценки стабильности и сроков хранения продуктов питания, их безопасности;
- в) формирование навыков аналитического контроля при оценке качества и безопасности сырья и продуктов питания.

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

Классификация аналитических методов, используемых для контроля качества и экологической безопасности пищевых продуктов, здоровья человека.

Основные компоненты сырья растительного и животного происхождения, продуктов

питания, содержание которых контролируется аналитическими методами;

Физико-химические основы методов исследования и анализа пищевых продуктов.

Стандартизированные методы анализа качества пищевых продуктов.

Методы установления подлинности пищевых продуктов.

Биохимические методы анализа пищевых продуктов.

Органолептический анализ сырья и продуктов питания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) современные методы комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств мясного сырья и готовых продуктов для получения биологически ценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств;
- б) принципы, подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества, пищевой и биологической ценности, безопасности мяса и мясопродуктов на основе современных методов количественного и качественного анализа;
- в) факторы, формирующие качество продукции на этапах производства, хранения, реализации.

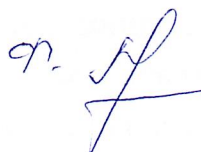
2) Уметь:

- а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- б) давать комплексную оценку сырью и продуктам в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности;
- в) использовать приемы системного анализа при оценке качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений свойств в процессе переработки и хранения продуктов;
- г) эксплуатировать оборудование и приборы, предназначенные для исследования и контроля качества продукции из сырья животного происхождения

3) Владеть:

- а) методами стандартных испытаний по определению химического и элементарного состава пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- б) методами определения макро- и микронутриентов и воды в пищевых продуктах;
- в) современными экспресс-методами анализа сырья животного происхождения и продуктов на его основе.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.