

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## «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 «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 питания животного происхождения, комплексной оценке качества и безопасности пищевой продукции;
- б) обучение технологии получения продуктов питания животного происхождения с заданным химическим составом и свойствами, удовлетворяющих требованиям, предъявляемым к ним;
- в) обучение способам применения современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств продуктов питания животного происхождения для получения биологически полноценной, экологически безопасной продукции с широким спектром потребительских свойств;
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих в сырье животного происхождения при его хранении, созревании и технологической обработке.

### 2. Содержание дисциплины:

Теоретические аспекты оценки качества сырья и готовой продукции.

Органолептические методы исследования.

Микробиологические методы исследования.

Физико-химические методы исследования.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- теоретические основы комплексной оценки качества и безопасности пищевой продукции;
- общие принципы анализа; органолептические и физико-химические методы исследования сырья и продуктов животного происхождения;
- методы определения химического состава и качественных показателей сырья, мясных продуктов и технической продукции;
- приборы для исследования сырья и продуктов животного происхождения; современные экспресс-методы исследования.

**Уметь:**

- пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- пользоваться методиками анализов проведения стандартных испытаний по определению


физико-химических, микробиологических и органолептических показателей свойств сырья и продуктов животного происхождения;

- работать с лабораторными контрольно-измерительными приборами, оборудованием;
- использовать полученные знания при выработке заключения о качестве конкретного вида (партии) сырья и готовой продукции.

**Владеть:**

- методами стандартных испытаний по определению состава, функционально-технологических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессах переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами.

Зав. кафедрой ХТОМ



Хамидуллин Р.Ф.