

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2024 10:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea75776a1609b644b53d8986ab62538911288c13a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

«МЕТОДЫ И ПРИБОРЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Компонент	Базовая часть
Индекс	Б1.Б.18
Семестр	4
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	4/144
Компетенции	ОПК-3; ПК-4; ПК-10

Цель изучения дисциплины состоит в формировании теоретических знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств мяса, молока, молочных и мясных продуктов для получения биологически полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств.

Задачи преподавания дисциплины состоят в формировании теоретических знаний и практических навыков определения химических компонентов, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств при комплексной оценке качества и пищевой ценности мяса, молока, молочных и мясных продуктов. Включая современные методы контроля контаминантов различного происхождения. В результате освоения дисциплины студент должен: знать:

- принципы, подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества, пищевой ценности, безвредности мяса, молока, молочных и мясных продуктов на основе современных методов количественного и качественного анализа;

- основы методов исследования.

уметь:

- дать комплексную оценку сырью и продуктам в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности;

- воспользоваться современными методами исследования мясных и молочных продуктов;

владеть:

- приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами;

- методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ОПК; ПК):

- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- ГОТОВНОСТЬЮ ОСВАИВАТЬ НОВЫЕ ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРИ ИЗМЕНЕНИИ СХЕМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ, ОСВАИВАТЬ НОВЫЕ ПРИБОРНЫЕ ТЕХНИКИ И НОВЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ (ПК-10).