

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## АННОТАЦИЯ

### РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.ДВ.09.01 МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

#### 1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - освоить методы исследования и уметь самостоятельно провести оценку сырья и готовой продукции;

иметь представление о современных методах исследования пищевых, в том числе мясных продуктов.

В связи с этим ставятся следующие задачи:

освоение основ инструментальных и аналитических методов исследования пищевых продуктов в объеме, необходимом для изучения состава и свойств сырья и мясных продуктов, как в последующих технологических дисциплинах, так и в профессиональной и научно-исследовательской работе в области технологии мяса и мясных продуктов.

#### 2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Методы исследования пищевой продукции» является базовой вариативной дисциплиной по выбору основной профессиональной образовательной программы (Б1.В.ДВ.09.01).

#### 3. Формируемые компетенции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими

##### Профессиональными компетенциями

способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях (ПК-25);

Готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28);

Готовностью к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с современными требованиями эргономики (ПК-35);

4. **Общая трудоемкость** дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

#### 5. Форма контроля – зачёт