**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**«Методы исследования мяса и мясных продуктов»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2**. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-3, ПК-10.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания****:*

принципов и методов комплексной оценки состава, мяса и мясопродуктов на основе современных методов количественного и качественного анализа.

***Умения:***

проводить комплексную оценку сырью и продуктам в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности.

***Навык:***

приемов системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессах переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами.

***Опыт деятельности:***

использования новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новой приборной техники и новых методов исследования.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**:

**Раздел 1** «Введение. Цель и задачи дисциплины. Современные подходы комплексной оценки качества и безопасности пищевой продукции; общие принципы анализа сырья и продуктов» **Раздел 2** «Исследование химического состава мяса и мясопродуктов» **Раздел 3** «Исследования качества и пищевой ценности мяса и мясных продуктов» **Раздел 4** «Определение контаминантов в мясе и мясных продуктах»

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Шпак Т.И.