Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.11.2020 20:28:03
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

# АННОТАЦИЯ
## к рабочей программе учебной дисциплины
## «Современные физико-химические и биотехнологические методы исследований сырья и продуктов животного происхождения»

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-1. Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

**Индикаторы достижения компетенций:**

**ПК-1.2**- Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

**ПК-1.5** -Способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами,
- методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

***Умение:***

- исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами,
- проводить исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

***Навык и/или опыт деятельности:***

- владеть навыками исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами,
- владеть навыками исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**: Раздел 1 Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов Раздел 2 Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. Основные понятия и термины Раздел 3 Общие принципы анализа и подготовки проб. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов Раздел 4 Физико-химические методы исследования состава и свойств пищевого сырья и продуктов Раздел 5 Спектроскопия. Использование спектров для определения химического состава и безопасности сырья и готовой продукции.

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

**5. Разработчик:** канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Левковская Е.В.