

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2022 20:43:11
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985a6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Средства и методы контроля качества»

1. Цель и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины:

- формирование у обучающихся комплекса знаний и навыков о средствах и методах исследования качества пищевых продуктов животного происхождения, используемых на предприятиях, перерабатывающих сырье и продукты животного происхождения.

Задачами дисциплины являются:

- ознакомление обучающихся с классификацией методов исследования продуктов питания животного происхождения и общими приемами и правилами работы в аналитической лаборатории;

- осуществление вопросов выбора аналитических методов оценки качества, состава и свойств пищевого сырья и продуктов животного происхождения и использования их в технологическом контроле;

- ознакомление обучающихся с методологией исследований контроля качества пищевого сырья и продуктов животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Средства и методы контроля качества» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат) и является обязательной для освоения.

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Средства и методы контроля качества» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

ОПК-2; ПК-8.

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Общие приемы и правила работы в аналитической лаборатории.

Введение. Цели и задачи дисциплины. Химическая посуда. Лабораторные нагревательные приборы. Весы и взвешивание. Растворы. Концентрация. Правила и приемы приготовления растворов различных концентраций. Классификация методов исследований продуктов питания животного происхождения.

Раздел 2. Средства и методы контроля качества продуктов животного происхождения.

Общие принципы анализа пищевых продуктов животного происхождения. Физико-химические методы анализа состава и свойств пищевого сырья. Физико-химические методы анализа состава и свойств продуктов животного происхождения. Техничко-химический контроль производства молока и молочных продуктов. Техничко-химический контроль производства мяса и мясopодуlктов. Техничко-химический контроль качества жиров.