

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.11 Методы исследования мяса

по направлению подготовки: 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «ХТОМ»

1. Цели освоения дисциплины

Цели освоения дисциплины «Методы исследования мяса» сводится к формированию у студентов знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств мяса и мясопродуктов для получения биологически полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств., что должно способствовать лучшему (сознательному) освоению других дисциплин.

2. Содержание дисциплины «Методы исследования мяса»:

Введение. Цель и задачи дисциплины. Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции

Исследования химического состава мяса и мясопродуктов

Измерительные методы исследования: спектральные методы

Измерительные методы исследования: Рефрактометрия и поляриметрия

Измерительные методы исследования: хроматография и гельэлектрофорез

Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

а) принципы, подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества, пищевой ценности, безвредности мяса и мясных продуктов на основе современных методов количественного и качественного анализа.

Уметь:

а) дать комплексную оценку сырью и продуктам в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности.

Владеть:

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

Зав.каф. ХТОМ



Хасаншина Э.М.