

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 10:15:09

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c3baf77de79fa583583

Модуль «Общепрофессиональный»

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения
Краткое содержание	Комплексная оценка качества и безопасности пищевой продукции; общие принципы анализа; органолептические и физико-химические методы исследования сырья и продуктов животного происхождения; методы определения химического состава и качественных показателей сырья, мясных и молочных продуктов и технической продукции; приборы для исследования мясных и молочных продуктов; современные экспресс-методы исследования.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Применяет законы и методы научного исследования для решения задач профессиональной деятельности Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, техно-химический, спектральный, полярографический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов Осуществляет рациональный выбор методов исследования для решения профессиональных задач Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства Применяет знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции Применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками Производит анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости
Трудоемкость, з.е.	3
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учеб. пособие для вузов / А. А. Вытовтов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010.

	- 228 с. : табл. ; 21 см. - Гриф: Рек. УМО. - Библиогр.: с. 227-228. - 1000 экз. - ISBN 978-5-98879-113-3. 2. Мельникова Е. И. , Рудниченко Е. С. , Богданова Е. В. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения : Лабораторный практикум: учебное пособие Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014, 95с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=255911&sr=1 3. Базарнова Ю.Г. Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов : учебное пособие / Базарнова Ю.Г.. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 134 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/68168.html 4. Сучкова Е.П. Методы исследования молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.П. Сучкова, М.С. Белозерова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 46 с. — ISBN 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67282.html
Дополнительная литература	1. Карпова Г. В. , Студяникова М. А. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: учебное пособие : в 2-х ч., Ч. 2, Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012, 214с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=258839&sr=1 2. Романюк Т. И. , Чусова А. Е. , Новикова И. В. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014, 161 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=336061&sr=1