

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В., Почапская В.В.

Наименование дисциплины: Технохимический контроль продукции животноводства

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов,
- методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 критически оценивает эффективность использования режимов хранения и способов переработки сельскохозяйственной продукции;	<i>Знать:</i> знать основные понятия и определения в области технохимического контроля <i>Уметь:</i> организовать переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства <i>Владеть:</i> навыками организации переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства
	ПК-3.2 обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<i>Знать:</i> знать режимы хранения сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> контролировать режимы хранения сельскохозяйственной продукции <i>Владеть:</i> навыками организации переработки и контроля режимов хранения сельскохозяйственной продукции
ПК-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-8.1 владеет методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;	<i>Знать:</i> методы и методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <i>Уметь:</i> пользоваться методами и методиками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

		<p><i>Владеть:</i> видами и методами контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса; действующей нормативно-технической документацией</p>
--	--	---

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Контроль качества мяса

Тема 2. Методы определения химического состава и технологических свойств мяса

Тема 3. Контроль обработки и качества консервированных шкур, производства и качества пищевых животных топленых жиров

Тема 4. Методы контроля обработки и качества консервированных шкур, качества пищевых животных топленых жиров

Тема 5. Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки, а также производства и качества мясных баночных консервов

Тема 6. Методы контроля производства и качества крови продуктов ее переработки и качества мясных баночных консервов

Тема 7. Контроль производства яйцепродуктов

Тема 8. Методы исследования мороженых и сухих яйцепродуктов

Тема 9. Контроль производства пастеризованного молока и кисломолочных продуктов

Тема 10. Контроль производства масла

3. Общая трудоемкость дисциплины: 108/3 ЗЕТ