

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Н.В. Соболева

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.13.01 Технохимический контроль производства продуктов 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:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-4 способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных	Этап 1 - основные понятия в области технохимического контроля Этап 2 методы оценки качества продукции животноводства и контроль его показателей.	Этап 1 пользоваться основными терминами применяемыми при контроле качества продукции животноводства Этап 2 владеть методиками определения качества мяса и мясопродуктов; молока и молочных продуктов; мяса птицы и птицепродуктов; при переработке крови, жиров и производстве кормов животного происхождения	Этап 1 организацией технохимического и микробиологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности Этап 2 видами и методами контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса; действующей нормативно-технической

			документацией .
ОПК-5 способностью к обоснованию принятия конкретных технологических решений с учетом особенностей биологии животных	Этап 1 знать основные определения в области технохимического контроля продукции животноводства Этап 2 знать методы оценки качества молочной и мясной продукции	Этап 1 пользоваться основными определениями применяемыми при контроле качества животноводческой продукции Этап 2 владеть методиками определения качества продукцией животноводства	Этап 1 видами и методами контроля качества животноводческой продукцией на всех стадиях технологического процесса Этап 2 владеть способностью к обоснованию принятия конкретных технологических решений с учетом особенностей биологии животных
ПК-9 способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	Этап 1 технологическое оборудование и процессы производства, требования к качеству сырья и готовому продукту Этап 2 основы организации, планирования перерабатывающей отрасли, управления, ее экономику	Этап 1 наметить пути использования безотходных технологий с учетом современных экологических требований Этап 2 обеспечить использование рациональных технологий переработки животноводческого сырья	Этап 1 навыками работы с реактивами, лабораторной посудой, лабораторным оборудованием ; Этап 2 навыками в решении теоретических и практических проблем с использованием современных методов исследования в молочной отрасли.

## **2. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Контроль качества мяса, консервированных шкур и пищевых животных топленых жиров

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

Раздел 2. Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки, мясных баночных консервов и яйцепродуктов

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

Раздел 3. Контроль производства молочной продукции

Тема 9. Контроль производства пастеризованного молока и кисломолочных продуктов

Тема 10. Контроль производства масла

## **3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ**