

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Соболева Н.В., Почапская В.В.

**Наименование дисциплины:** Лабораторные методы исследования качества продукции животноводства

**Цель освоения дисциплины:** изучения студентом научных подходов к изучению инструментальных методов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, их физико-химических, биологических и технологических возможностей с целью создания оптимальных технологических процессов для переработки сырья с максимальной пользой и наилучшими производственными показателями для получения готовой продукции высокого качества.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Знать принципы формулирования задач в рамках поставленной цели проекта	<i>Знать:</i> принципы формулирования задач в рамках поставленной цели проекта <i>Уметь:</i> применять принципы формулирования задач в рамках поставленной цели проекта <i>Владеть:</i> принципами формулирования задач в рамках поставленной цели проекта
	УК-2.2 Уметь выбирать оптимальные способы решения конкретных задач проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	<i>Знать:</i> оптимальные способы решения конкретных задач проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений <i>Уметь:</i> выбирать оптимальные способы решения конкретных задач проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений <i>Владеть:</i> оптимальными способами решения конкретных задач проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.3 Владеть навыками решения конкретных задач проекта и публичного представления результатов	<i>Знать:</i> навыки решения конкретных задач проекта и публичного представления результатов

	представления результатов решения	решения <i>Уметь:</i> применять навыки решения конкретных задач проекта и публичного представления результатов решения <i>Владеть:</i> навыками решения конкретных задач проекта и публичного представления результатов решения
ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПКО-7.1 Знать: требования к качеству продукции животноводства.	<i>Знать:</i> требования к качеству продукции животноводства <i>Уметь:</i> пользоваться требованиями к качеству продукции животноводства <i>Владеть:</i> требованиями к качеству продукции животноводства
	ПКО-7.2 <i>Уметь:</i> организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.	<i>Знать:</i> правила организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства. <i>Уметь:</i> организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства. <i>Владеть:</i> навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.
	ПКО-7.3 Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства.	<i>Знать:</i> навыки организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства <i>Уметь:</i> применять навыки организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства <i>Владеть:</i> навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства

## **2. Содержание дисциплины:**

Тема 1. Спектральные методы исследования. Молекулярная спектроскопия. Определение массовой доли белка в молочно- белковых концентратах методом Лоури

Тема 2. Турбидиметрия и нефелометрия. Определение массовой доли лактозы в казеине и казеинате натрия по методике международной организации стандартизации (ИСО)

Тема 3. Изменения влажности содержания сухого вещества в молоке и молочных продуктов. Рефрометрия и поляриметрия. Определение содержания нитритов и нитратов.

Тема 4. Ультразвуковой и электрохимический методы исследования. Определение массовой доли белка, лактозы и СОМО в молоке с использованием рефрактометра ИРФ - 464.

Тема 5. Хроматографические методы исследования. Определение титруемой кислотности молока и молочных продуктов с использованием потенциометрического анализатора

Тема 6. Измерение влажности и сухого вещества. Определение эффективности гомогенизации

Тема 7. Измерение жирности. Определение эффективности пастеризации.

Тема 2. Турбидиметрия и нефелометрия. Определение массовой доли лактозы в казеине и казеинате натрия по методике международной организации стандартизации (ИСО)

Тема 3. Изменения влажности содержания сухого вещества в молоке и молочных продуктов. Рефрометрия и поляриметрия. Определение содержания нитритов и нитратов.

Тема 4. Ультразвуковой и электрохимический методы исследования. Определение массовой доли белка, лактозы и СОМО в молоке с использованием рефрактометра ИРФ - 464.

Тема 5. Хроматографические методы исследования. Определение титруемой кислотности молока и молочных продуктов с использованием потенциометрического анализатора

Тема 6. Измерение влажности и сухого вещества. Определение эффективности гомогенизации

Тема 7. Измерение жирности. Определение эффективности пастеризации.

## **3. Общая трудоемкость дисциплины: 72/2 ЗЕТ**