

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.06.2024 14:20:00

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb237126a1009b044b5306980abb293891f288f315a1311ac

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «МЕТОДЫ И ПРИБОРЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Направление подготовки: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**  
направленность (профиль): **Технология мясных и молочных продуктов продукции**

### 1. Цель и задачи дисциплины

**1.1. Цель изучения** дисциплины – формирование теоретических знаний о методах исследования и практических навыках работы с приборами для исследования химического состава, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

#### 1.2. Задачи дисциплины:

- научить студентов правилам и методике проведения сенсорного (органолептического) анализа продукта;
- научить студентов выбирать инструментальные и аналитические методы исследования для решения конкретных профессиональных задач, связанных с составом, физико-химическими, биохимическими свойствами, структурно-механическими свойствами сырья и готовой продукции
- научить студентов правилам отбора проб сырья и готовой мясной и молочных продукции, подготовки их к проведению различных видов анализов;
- научить правилам работы с основными приборами, используемыми в пищевой отрасли.

## II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП):

### 2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.13) основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1. Математика
	2. Физика
	3. химия
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>Знать:</b> общие базовые сведения по физике, органической, биологической, физической и коллоидной химии; навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <b>Уметь:</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ анализировать физико-химические и биохимические показатели биологических объектов;</li> <li>➤ организовывать и планировать исследования;</li> <li>➤ принимать решение по проблемам постановки исследования;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ определением физических, химико-физических и биохимических показателей биологических объектов;</li> <li>➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к конкретным условиям.</li> </ul>
--	---

Дисциплина является предшествующей для дисциплин: общая технология молочной отрасли, общая технология мясной отрасли, биотехнология пищевых продуктов, техно-химический контроль и управление качеством.

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

#### ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК 2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК -2.2 Применяет методы исследований для решения профессиональных задач	<b>Знать:</b> законы и методы исследований естественных наук для решения профессиональных задач
			<b>Уметь:</b> применять методы исследований для решения профессиональных задач
			<b>Владеть:</b> видами и методами исследований естественных наук для решения профессиональных задач
		ОПК - 2.3 Демонстрирует навыки применения метрологических принципов инструментальных измерений при решении профессиональных задач	<b>Знать:</b> метрологические принципы инструментальных измерений
			<b>Уметь:</b> применять метрологические принципы инструментальных измерений при решении профессиональных задач
			<b>Владеть:</b> методами и приборами инструментальных измерений при решении профессиональных задач