

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:33
Уникальный программный идентификатор:
f7c6227919e4c4dbfb4d7b682991f8553b37cafbd

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.В.02 Методы исследования сырья животного происхождения
Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль "Технология хранения и переработки продукции животноводства"
(уровень бакалавриата)
форма обучения очная/заочная

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины **ФТД.В.02 Методы исследования сырья животного происхождения** является приобретение знаний о новых экспресс-методах и средствах, применяемых в лабораторной практике для исследования состава и свойств пищевых продуктов, углубленное освоение новых методов анализа пищевых продуктов, а также основ организации и проведения лабораторного контроля, формирование навыков определения химического состава и свойств пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов.

Основные задачи освоения дисциплины:

- формирование у студентов базовых аналитических знаний, связанных с технологией продуктов питания;
- осуществление контроля испытаний готовой продукции и поступающих на предприятие материальными ресурсами;
- внедрение современных методов и средств измерений, испытаний и контроля;
- выработка у студентов навыков решения конкретных аналитических задач из области пищевой химии и применения полученных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни;
- Результатом освоения дисциплины **ФТД.В.02 Методы исследования сырья животного происхождения** является овладение бакалаврами по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профессиональной деятельности в том числе компетенциями заданными ФГОС ВО.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина **ФТД.В.02 «Методы исследования сырья животного происхождения»** находится в Части формируемой участниками образовательных отношений, факультативные дисциплины учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Дисциплина изучается в 8 семестре.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов
Системное и критическое мышление			
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять	ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Знать: – правила анализа поставленных задач. Уметь: – анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие.
		ИД-2 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Знать: – методы анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи. Уметь: – находить и анализировать
		ИД-3 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: – варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки. Уметь: – осмысливать возможные варианты решения задачи, оценивая их

		ИД-4 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в	Знать: – алгоритм формирования суждений и оценок. Уметь: – грамотно, логично, аргументировано формировать
		ИД-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Знать: – критерии оценки последствий возможных решений задачи. Уметь: – определять и оценивать последствия возможных решений
Межкультурное взаимодействие			
УК - 5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества социально-историческом, этическом философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития взаимодействия в других информационных культурных особенностях и традициях различных социальных групп. (частично)	знать: закономерности и особенности методов и методик исследования сырьевой базы уметь: выстраивать и реализовывать и применение методов исследования сырья животного происхождения владеть: способностью использовать базовые
		ИД-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, исторических деятелей) в контексте мировой	знать: основные исторические этапы развития методов исследований сырья и готовой продукции уметь: понимать и воспринимать разнообразие методов исследований сырья и готовой продукции владеть: способностью применять различные методы исследований сырья и готовой

		<p>ИД-3_{УК-5}</p> <p>Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (частично)</p>	<p>Знать: принципы перспективные линии интеллектуального, культурного, нравственного, и профессионального саморазвития и самосовершенствования. Уметь: применять принципы и технологии научного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах; Владеть: способностью и готовностью к диалогу и</p>
--	--	---	---

Содержание дисциплины:

1. Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов. 2. Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. Основные понятия и термины
2. Общие принципы анализа и подготовки проб Подготовка пищевых продуктов к анализу. Методы разделения и концентрирования. Выбор метода анализа. Способы расчета концентрации в инструментальных методах анализа
3. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов
4. Инструментальные методы исследования реологических свойств пищевых продуктов
5. Физико-химические методы исследования состава и свойств пищевого сырья и продуктов
6. Спектроскопия. Использование спектров для определения химического состава и безопасности сырья и готовой продукции
7. Прикладное использование химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции
8. Современные методы исследования качественного и количественного состава микрофлоры пищевых продуктов. Сравнительная оценка методов.

Составитель: доцент кафедры Технологии производства переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы к.с.х.н. Алексеева Ю.А.