

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки про-  
дукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического совета  
университета  
(протокол от 23 мая 2024 г. № 09)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
С.В. Соловьёв  
«23»мая 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

Направление подготовки 35.03.07 Технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль)- Технология производства и переработки продук-  
ции животноводства

Квалификация выпускника - бакалавр

## **1 Цели освоения дисциплины (модуля)**

Цели преподавания дисциплины «Физико-химические методы анализа» состоит в формировании у обучающихся знаний и представлений о химическом составе, пищевой и биологической ценности сельскохозяйственной продукции, методах анализа качественных показателей пищевых продуктов. Знание данной дисциплины необходимо для становления специалиста высокого профессионального уровня. При изучении дисциплины изучаются вопросы, касающиеся формированию у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку сырья, выбор условий переработки хранения продукции и контроль качества готовых продуктов.

## **2 Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Физико-химические методы анализа» относится к части элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДВ.03.02.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Микробиология», «История пищевой промышленности».

В дальнейшем данная дисциплина необходима при освоении следующих дисциплин: «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Теоретические основы товароведения», а также при прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, производственной технологической практики и производственной практики научно-исследовательской работы.

## **3 Планируемые результаты обучения по дисциплине(модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Проведение научно-исследовательских разработок по отдельным разделам темы (40.011 Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам (А / 5)

трудовые действия:

Осуществление проведения работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований (А / 01.5)

Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения (D/6)

трудовые действия:

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (D / 02.6)

Освоение дисциплины направлено на формирование компетенций:

ПК-1. Способен проводить сбор, обработку, анализ и обобщение результатов экспериментов с применением научно-технической информации и исследований

ПК-6. Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и применять методики расчета эффективности производства продуктов питания животного происхождения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Критерии оценивания результатов обучения			
		Низкий (допороговый, компетенция не сформирована)	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ПК-1. Способен проводить сбор, обработку, анализ и обобщение результатов экспериментов с применением научно-технической информации и исследований	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> – Использует методы анализа и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соответствующей области исследований	Не использует методы анализа и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соответствующей области исследований	Не достаточно использует методы анализа и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соответствующей области исследований	Хорошо использует методы анализа и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соответствующей области исследований	Успешно использует методы анализа и обобщения отечественного и зарубежного опыта в соответствующей области исследований
	ИД-3 <sub>ПК-1</sub> – Применяет нормативную документацию в соответствующей области знаний с применением анализа научно-технической информации	Не умеет применять нормативную документацию в соответствующей области знаний с применением анализа научно-технической информации	Частично применяет нормативную документацию в соответствующей области знаний с применением анализа научно-технической информации	Хорошо применяет нормативную документацию в соответствующей области знаний с применением анализа научно-технической информации	Отлично применяет нормативную документацию в соответствующей области знаний с применением анализа научно-технической информации
ПК-6. Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и применять методики расчета эффективности производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-6</sub> – Применяет в своей профессиональной деятельности знания нормативно-технической документации для проведения лабораторных исследований	Не способен применять в своей профессиональной деятельности знания нормативно-технической документации для проведения лабораторных исследований	Частично способен применять в своей профессиональной деятельности знания нормативно-технической документации для проведения лабораторных исследований	Хорошо способен применять в своей профессиональной деятельности знания нормативно-технической документации для проведения лабораторных исследований	Отлично способен применять в своей профессиональной деятельности знания нормативно-технической документации для проведения лабораторных исследований
	ИД-2 <sub>ПК-6</sub> – Осуществляет органолептические исследования и физико-химический анализ в соответствии с регламентами, стандартными методиками и требованиями	Не способен осуществлять органолептические исследования и физико-химический анализ в соответствии с регламентами, стандартными методиками и требованиями НТД	Удовлетворительно способен осуществлять органолептические исследования и физико-химический анализ в соответствии с регламентами, стандартными методиками и требованиями	Хорошо способен осуществлять органолептические исследования и физико-химический анализ в соответствии с регламентами, стандартными методиками и требованиями	Отлично способен осуществлять органолептические исследования и физико-химический анализ в соответствии с регламентами, стандартными методиками и требованиями

	НТД		НТД	НТД	НТД
--	-----	--	-----	-----	-----

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- химический состав молока, мяса и вторичного мясного и молочного сырья;
- физико-химические процессы при переработке молочной и мясной продукции;
- физико-химические изменения в молоке и мясе при нагревании и механической обработке, замораживании и воздействии ферментов микроорганизмов;
- изменение химического состава и свойств молока и мяса, молочной и мясной продукции под влиянием различных факторов;

**уметь:**

- использовать лабораторные методы анализа химического состава молока и мяса, молочных и мясных продуктов;
- проводить технологический контроль при производстве и хранении молочной продукции

**владеть:**

- приемами поиска и использования научно-технической информации;
- современными методами исследований качества продуктов;
- методами сбора информации, ее обработки, систематизации и обобщения, использования в социальной и профессиональной деятельности;
- навыками работы с научной, специальной и справочной литературой при решении задач, характерных для будущей профессиональной деятельности;
- терминами и понятиями при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции и обосновании технологий производства и переработки продукции животноводства;
- навыками аналитической работы по определению показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств сельскохозяйственной продукции.

### 3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции		общее количество компетенций
	ПК-1	ПК-6	
Состав молока. Факторы, влияющие на качество молока	х	х	2
Пищевая ценность молока и молочных продуктов	х	х	2
Химический состав мяса	х	х	2
Физико-химические основы при производстве мяса и мясопродуктов	х	х	2

## 4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц – 108 академических часов.

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды занятий	Количество акад. часов
--------------	------------------------

	по очной форме обучения (8 семестр)	по заочной форме обучения 5курс
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч.	48	24
Аудиторные занятия, из них	48	24
лекции	16	8
практические занятия	32	16
Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.	60	80
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	20	38
подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	20	42
подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	20	-
Контроль	-	4
Вид итогового контроля	зачет	зачет

#### 4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		по очной форме обучения	по заочной форме обучения	
1	Состав молока. Факторы, влияющие на качество молока	4	2	ПК-1; ПК-6
2	Пищевая ценность молока и молочных продуктов	4	2	ПК-1; ПК-6
3	Химический состав мяса	4	2	ПК-1; ПК-6
4	Физико-химические основы при производстве мяса и мясопродуктов	4	2	ПК-1; ПК-6
	Итого	16	8	

#### 4.3. Практические занятия

№ раздела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		по очной форме обучения	по заочной форме обучения	
1	Состав молока. Факторы, влияющие на качество молока	8	4	ПК-1; ПК-6
2	Пищевая ценность молока и молочных продуктов	8	4	ПК-1; ПК-6
3	Химический состав мяса	8	4	ПК-1; ПК-6
4	Физико-химические основы при производстве мяса и мясопродуктов	8	4	ПК-1; ПК-6
	итого	32	16	

#### 4.4 Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

## 4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид СР	Объем в акад. часов по формам обучения	
		очная	заочная
Раздел 1	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	12	12
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата		
	Выполнение индивидуальных заданий		
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета и экзамена		
Раздел 2	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	12	25
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата		
	Выполнение индивидуальных заданий		
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета и экзамена		
Раздел 3	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	11	16
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата		
	Выполнение индивидуальных заданий		
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета и экзамена		
Раздел 4	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	25	27
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата		
	Выполнение индивидуальных заданий		
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов), сдаче зачета и экзамена		
Итого		60	80

### Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Сухарева Т.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Физико-химические методы анализа» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Мичуринск, Изд-во Мичуринский ГАУ, 2024.

## 4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы

Контрольная работа - это самостоятельная творческая деятельность. Работа должна отражать теоретические и практические знания, полученные при изучении курса.

Цели контрольной работы заключаются в следующем:

- 1) закрепление материала, полученного на лекциях и практических занятиях по названной дисциплине, демонстрация овладения ее понятийным аппаратом, знания ее основных концептуальных представлений;
- 2) раскрытие одной из проблем дисциплины более глубоко и детально, чем ей уделяется внимания в общем учебном курсе;
- 3) демонстрация в связи с этим знаний по данной проблеме, полученных из науч-

ных источников, умение работать с научной литературой;

4) демонстрация умения четко и ясно излагать материал в письменном виде.

Общие требования к оформлению контрольной работы:

Текст контрольной работы представляется на стандартных листах бумаги формата А 4, число страниц 20 страниц машинописного текста. Все страницы (кроме титульного и содержания) должны быть пронумерованы, в конце работы должна указываться дата и подпись обучающегося.

Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое - не менее 30 мм, правое - не менее 10 мм, верхнее - не менее 15 мм, нижнее - не менее 20 мм.

## 4.7 Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Состав молока. Факторы, влияющие на качество молока.

Физико-химические свойства молока: кислотность активная и титруемая, плотность, буферная емкость, температура осмотическое давление, вязкость, поверхностное электропроводность; газы молока. Свертываемость молока.

Физико-химические процессы при хранении и первичной обработке молока. Изменение состава и свойств молока при охлаждении и замораживании, при нагревании, механических воздействиях. Натуральность и термоустойчивость молока. Биохимические свойства молока, полученного от коров, больных маститом.

Тема 2. Пищевая ценность молока и молочных продуктов.

Пищевая ценность молока. Технологические свойства молока. Пищевая ценность и физико-химические основы производства сливочного масла. Структурно-механические свойства масла. Биохимические изменения в составе масла при хранении.

Пищевая ценность и физико-химические основы производства мороженого.

Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыров. Ферменты сычуга. Сыропригодность молока. Классификация сыров и их пищевая ценность. Биохимические процессы при созревании молока. Физико-химические особенности производства плавленых и рассольных сыров.

Основы производства кисломолочных продуктов. Физико-химические и биохимические процессы при сквашивании молока. Коагуляция казеина. Продукты молочнокислое и спиртового брожения. Диетические свойства кисломолочных продуктов.

Физико-химические процессы при производстве молочных консервов. Биохимические требования к молоку. Пищевая ценность концентрированных и сухих молочных продуктов.

Основы получения вторичного молочного сырья. Пищевая ценность обезжиренного молока, пахты, молочной сыворотки.

Физико-химические процессы при производстве молочно-белковых концентратов, казеина, лактозы.

Тема 3. Химический состав мяса.

Белки мышечного волокна. Сократительные белки мышечного волокна - миозин, актин, тропомиозин, тропонин, их состав, структура и функции филоментов мышечного волокна, сарколеммы и зет-пластинок. Особенности аминокислотного состава белков мышечного волокна. Биохимические факторы, обеспечивающие и регулирующие функцию сократительных белков. Саркоплазматические белки. Ферменты гликогенолиза. Миоглобин и его дериваты. Взаимодействие сократительных белков в ходе окоченения и релаксации мышц после убоя животных.

Соединительнотканые белки мяса. Соединительнотканые белки мяса - коллаген и эластин, - их молекулярная и надмолекулярная структура, пути синтеза и деструкции, особенности аминокислотного состава. Участие соединительнотканых белков в динамике физических свойств мяса при его хранении.

Патологические состояния, связанные с нарушением структуры соединительнот-

канных белков и факторы, их вызывающие.

Экстрактивные вещества мышечной ткани. Экстрактивные вещества азотистые и безазотистые. Безазотистые органические экстрактивные вещества. Факторы, определяющие содержание и соотношение концентрации и гликогена, глюкозы и молочной кислоты в мясе. Влияние безазотистых органических и неорганических экстрактивных веществ на вкусовые качества, консистенцию и окраску мяса.

Липиды мяса. Липиды мяса. Биологические функции липидов. Особенности жирнокислотного состава триглицеридов тканевых жиров различных видов сельскохозяйственных животных. Жирорастворимые витамины, факторы, определяющие их содержание в мясе и мясопродуктах.

Тема 4. Физико-химические основы при производстве мяса и мясопродуктов

Биохимия созревания мяса. Динамика автолитических послепервичных биохимических процессов в мясе. Биохимические основы создания желательных вкусовых качеств при созревании мяса. Технологические пороки созревания мяса. Глубокий автолиз.

Зоотехнические факторы, определяющие биохимический статус и качество мяса. Порода, пол, возраст, предубойное содержание. Развитие дефектов мяса, вызванных предубойными стрессами: темная на разрезе, плотная сухая говядина; бледная, мягкая водянистая свинина, как следствие предубойных стрессов. Пути профилактики предубойных стрессов. Способы коррекции качества мясопродуктов, полученных из мяса с дефектами созревания.

Зависимость биохимических изменений в мясе от условий хранения. Очередность и специфика биохимического действия различных типов микрофлоры в зависимости от температурных условий хранения мяса.

Влияние различных температурных режимов холодильной обработки на динамику автолитических процессов в мясе при хранении. Изменение биохимического состава мяса, определяющее качество продукта.

Химические изменения при консервировании мяса: биологическая питательная ценность мяса. Физико-химические процессы в мясе при посоле - как способе консервирования. Изменение коллоидно-химического состояния белков и его влияние на биологическую питательную ценность мяса. Биохимические процессы формирования и стабилизации окраски при консервировании мяса посолом. Биохимические основы формирования вкусоароматических характеристик мяса.

Физико-химические процессы в мясе при копчении - как способе консервирования. Биохимические изменения в мясе, происходящие при копчении и его пищевая ценность.

Биохимические изменения в мясе, происходящие при стерилизации и консервировании. Физико-химические процессы при хранении мясных консервов. Причины изменения биологической питательной ценности мяса в результате консервирования.

Биохимические основы сублимационной сушки мяса. Биологическая питательная ценность сублимированного мяса

## 5 Образовательные технологии

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебной работы	Образовательные технологии
--------------------	----------------------------

Лекции	Электронные материалы, использование мультимедийных средств, раздаточный материал
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов их аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, тестирование
Самостоятельные работы	Защита и презентация результатов самостоятельного исследования на занятиях

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Физико-химические методы анализа» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с проектором обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

## **6 Оценочные средства дисциплины (модуля)**

### **6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Физико-химические методы анализа»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Состав молока. Факторы, влияющие на качество молока	ПК-1; ПК-6	Тестовые задания	25
			Реферат	1
			Вопросы для зачета	15
2	Пищевая ценность молока и молочных продуктов	ПК-1; ПК-6	Тестовые задания	25
			Реферат	1
			Вопросы для зачета	10
3	Химический состав мяса	ПК-1; ПК-6	Тестовые задания	25
			Реферат	1
			Вопросы для зачета	10
4	Физико-химические основы при производстве мяса и мясопродуктов	ПК-1; ПК-6	Тестовые задания	25
			Реферат	1
			Вопросы для зачета	8

### **6.2 Примерный перечень вопросов к зачету**

1. Составные части молока.(ПК-1; ПК-6)
2. Химические свойства молока.(ПК-1; ПК-6)
3. Физические свойства молока.(ПК-1; ПК-6)
4. Влияние различных факторов на состав и свойства молока.(ПК-1; ПК-6)
5. Изменение состава и свойств молока при охлаждении и замораживании.(ПК-1; ПК-6)
6. Изменение состава и свойств молока при нагревании, механических воздействиях.(ПК-1; ПК-6)

7. Биохимические и химические изменения масла в процессе хранения.(ПК-1; ПК-6)
8. Процесс сычужного свертывания молока.(ПК-1; ПК-6)
9. Физико-химические процессы при обработке сгустка, формовании, прессовании, посолке сыра.(ПК-1; ПК-6)
10. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыров.(ПК-1; ПК-6)
11. Физико-химические процессы при производстве плавленых сыров.(ПК-1; ПК-6)
12. Физико-химические процессы, протекающие при выработке сгущенного молока с сахаром.(ПК-1; ПК-6)
13. Изменение молока, кисломолочных продуктов при хранении.(ПК-1; ПК-6)
14. Изменение сгущенного молока, сухих молочных продуктов при хранении(ПК-1; ПК-6)
15. Изменение масла, сыров при хранении.(ПК-1; ПК-6)
16. Сократительные белки мышечного волокна, их состав, структура и функции.(ПК-1; ПК-6)
17. Биохимические факторы, обеспечивающие и регулирующие функцию сократительных белков.(ПК-1; ПК-6)
18. Взаимодействие сократительных белков в ходе окоченения и релаксации мышц после убоя животных.(ПК-1; ПК-6)
19. Участие макроэргических нуклеотидов, ионов кальция и аденозинтрифосфатазы саркоплазматического ретикулома в окоченении и последующей релаксации мышц.(ПК-1; ПК-6)
20. Биохимические различия в составе и функциях светлых и темных мышечных волокон.(ПК-1; ПК-6)
21. Соединительные белки мяса, их молекулярная и надмолекулярная структура, пути синтеза и деструкции, особенности аминокислотного состава.(ПК-1; ПК-6)
22. Участие соединительнотканых белков в динамике физических свойств мяса при его хранении.(ПК-1; ПК-6)
23. Зависимость качества мяса от содержания и состояния протеогликанов,(ПК-1; ПК-6)
24. Возрастные изменения молекулярной структуры соединительнотканых белков, влияние эндокринных факторов.(ПК-1; ПК-6)
25. Безазотистые органические экстрактивные вещества. Факторы, определяющие содержание и соотношение концентрации гликогена, глюкозы и молочной кислоты в мясе.(ПК-1; ПК-6)
26. Неорганические катионы и анионы, их биохимические функции.(ПК-1; ПК-6)
27. Влияние безазотистых органических и неорганических экстрактивных веществ на вкусовые качества, консистенцию и окраску мяса.(ПК-1; ПК-6)
28. Азотистые экстрактивные вещества мяса, их биологическое назначение.(ПК-1; ПК-6)
29. Нуклеотиды мяса и пути их превращений. Участие азотистых экстрактивных веществ в формировании вкусовых достоинств мяса.(ПК-1; ПК-6)
30. Жирорастворимые витамины, факторы, определяющие их содержание в мясе и мясопродуктах.(ПК-1; ПК-6)
31. Холестерин.(ПК-1; ПК-6)
32. Нарушения липидного обмена у сельскохозяйственных животных, их причины и влияние на липидный состав, и качество мяса и мясопродуктов.(ПК-1; ПК-6)
33. Факторы, вызывающие перекисную деструкцию липидов, пути развития этого процесса и соответствующие ему патологии у различных видов сельскохозяйствен-

ных животных, приводящие к снижению мясной продуктивности и ухудшению качества мяса.(ПК-1; ПК-6)

34. Профилактика перекисной деструкции липидов. Биогенные и синтетические антиоксиданты в практике животноводства.(ПК-1; ПК-6)

35. Биохимические основы создания желательных вкусовых качеств при созревании мяса.(ПК-1; ПК-6)

36. Технологические пороки созревания мяса.(ПК-1; ПК-6)

37. Зоотехнические факторы, определяющие биохимический статус и качество мяса.(ПК-1; ПК-6)

38. Пути профилактики предубойных стрессов.(ПК-1; ПК-6)

39. Зависимость биохимических изменений в мясе от условий хранения.(ПК-1; ПК-6)

40. Влияние замораживания мяса в различные сроки убоя на динамику автолитических процессов.(ПК-1; ПК-6)

41. Действие различных режимов хранения замороженного мяса на его биохимический статус, определяющий качество мяса.(ПК-1; ПК-6)

42. Связь физико-химических изменений при хранении мяса с темпами и глубиной деструкции нуклеотидов и накоплением продуктов гликогенолиза.(ПК-1; ПК-6)

43. Способы коррекции качества мясопродуктов, полученных из мяса с дефектами созревания.(ПК-1; ПК-6)

### 6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75 -100 баллов)  «зачтено»	<b>знает-</b> демонстрирует прекрасное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; <b>умеет</b> - отвечая на вопрос, может быстро и безошибочно проиллюстрировать ответ собственными примерами; свободно <b>владеет</b> терминологией из различных разделов курса	Тестовые задания (31-40) Реферат (9-10) Вопросы для зачета (38-50)
Базовый (50 -74 балла)  «зачтено»	<b>знает</b> - хорошо владеет всем содержанием, видит взаимосвязи, может провести анализ и т.д., но не всегда делает это самостоятельно без помощи экзаменатора <b>умеет</b> - может подобрать соответствующие примеры, чаще из имеющихся в учебных материалах; <b>владеет</b> терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить	Тестовые задания (21-30) Реферат (7-8) Вопросы для зачета (25-37)
Пороговый (35 - 49 баллов)  «зачтено»	<b>знает</b> - отвечает только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов курса только при наводящих вопросах экзаменатора; <b>умеет</b> - с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; примеры не всегда правильные; <b>владеет</b> - редко использует при ответе	Тестовые задания (11-20) Реферат (5-6) Вопросы для зачета 18-24)

	термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая разницы	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «незачтено»	<b>не знает</b> значительной части программного материала, допускает существенные ошибки; <b>умеет</b> - неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы; <b>не владеет</b> терминологией	Тестовые задания (0-10) Реферат (0-4) Вопросы для зачета(0-17)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины».

## 7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 7.1 Учебная литература

1. Белкина, Е.И. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е.И. Белкина, С.М. Орехова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2016. — 74с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/110480>.

2. Сухарева Т.Н. УМК по дисциплине «Физико-химические методы анализа» для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Мичуринск, 2023.

3. Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. - М.: Колос, 2001. - 376 с.

4. Антипова Л.В., Жеребцов Н.А. Биохимия мяса и мясных продуктов: Учеб. Пособие. - Воронеж: Изд-во ВГУ. 1991.- 184 с.

5. Барабанщиков Н.В. Молочное дело. - Учебник. 2-е изд., перераб. и доп. -М.: Агропромиздат, 1990, 351 с.

6. Сухарева Т.Н. УМКД по дисциплине «Физико-химические методы анализа» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Мичуринск, Изд-во Мичуринский ГАУ, 2023.

### 7.2 Методические указания по освоению дисциплины

1. Сухарева Т.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Физико-химические методы анализа» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Мичуринск, Изд-во Мичуринский ГАУ, 2024.

2. Сухарева Т.Н. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Физико-химические методы анализа» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Мичуринск, Изд-во Мичуринский ГАУ, 2024.

3. Сухарева Т.Н. Методические указания для выполнения контрольной работы обучающимися заочной формы по дисциплине «Физико-химические методы анализа» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Мичуринск, Изд-во Мичуринский ГАУ, 2024.

### 7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспече-

## **ние, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)**

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

### **7.3.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

### **7.3.2 Информационные справочные системы**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

### **7.3.3 Современные профессиональные базы данных**

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной про-

граммы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru).

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

### 7.3.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	MicrosoftWindows, OfficeProfessional	MicrosoftCorporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение KasperskyEndpointSecurity для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфисСтандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система	АО «Антипла-	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015</a>	Лицензионный до-

	ма для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiatus.ru">https://docs.antiplagiatus.ru</a> )	гиат» (Россия)		ov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	говор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	AcrobatReader - просмотр документов PDF, DjVU	AdobeSystems	Свободно распространяемое	-	-
8	FoxitReader - просмотр документов PDF, DjVU	FoxitCorporation	Свободно распространяемое	-	-

### 7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

### 7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: [miro.com](https://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

### 7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-1	ИД-1ПК-1
	Большие данные	Лекции Самостоятельная работа	ПК-1	ИД-1ПК-1
	Технологии беспроводной связи	Лекции Самостоятельная работа	ПК-1	ИД-1ПК-1

## 8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (1/103)

Оснащенность:

Проектор AcerX1261P (nV 3D) DLP 2700LUMENS (инв. № 2101045353)

Экран DraperLumaNTSC (3:4) 305/120" ручной, настенно-потолочный (инв. № 2101065491)

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических

занятий; лабораторных занятий; групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров)(1/16)

Оснащенность:

Весы ВЛР-200 (инв. № 2101040453);  
Весы лабораторные СУХ-62011 (инв. № 41013401559);  
Весы лабораторные ВЛКТ-500 (инв. № 1101041311);  
Весы настольные циферблатн. (инв. № 2101060138);  
Весы технические Т-1000 (инв. № 2101060121; 2101060122)  
Влагомер Кварц (инв. № 1101041322);  
Дистиллятор (инв. № 2101060123);  
Кухонная плита MogaMe 57229 FW (инв. № 41013602188);  
Лабораторная мебель «Варшава» (инв. № 21013600715);  
Микроскоп (инв. № 2101060130);  
Мойка с тумбой (инв. № 2101065381);  
Мясорубка «Василиса М2» (инв. № 21013600721);  
Поляриметр ИГП-01 (инв. № 2101040458);  
Прибор для определения клейковины ИДК-4 (инв. № 2101040460) ;  
Рефрактометр РЛ-2 (инв. № 2101040455);  
Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шапкой (инв. № 21013400705);  
Рефрактометр ИРФ-464 (инв. № 2101060131);  
РН-метр РН-013 (инв. № 21013400704);  
РН-метр (инв. № 2101040462);  
Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101040459; 21013400702);  
Сита почвенные (инв. № 2101060135);  
СОЭКС-Нитрат-тестер мод. NVC-019-1 (инв. № 21013400706);  
Стенд 1,5\*0,72 м (инв. № 21013600706);  
Стенд 1,5\*1,05 м (инв. № 21013600705);  
Стенд 1,8\*0,6 м (инв. № 21013600708);  
Стенд 1,8\*0,6 м (инв. № 21013600707);  
Стенд 1\*4,5 м (инв. № 21013600709);  
Стиральная машина СКА (инв. № 2101060136);  
Стол аудиторный (инв. № 2101063250, 1101060525, 1101060526, 1101060528, 1101060529, 1101060530, 1101060531, 1101060532);  
Стол для весов (инв. № 1101041316);  
Стол для титрования (инв. № 1101041317);  
Стол передвижной (инв. № 1101041315);  
Стол приставной (инв. № 1101041312, 1101011313, 1101041314);  
Термостат (инв. № 2101040461);  
Фотометр КФК-3-01 «ЗОМЗ» фотоэлектрический (инв. № 21013400703);  
Холодильник НОРД (инв. № 2101040456);  
Центрифуга MPW-310 (инв. № 1101041303);  
Центрифуга ОКА (инв. № 1101041304);  
Шкаф вытяжной (инв. № 2101040451);  
Шкаф для документов (инв. № 1101063937);  
Шкаф лабораторный (инв. № 21013600722; 21013600723; 21013600724; 21013600725);  
Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101041302);  
Шкаф сушильный ЛП 33/2 (инв. № 2101040452);  
Шкаф для документации со стеклом ШК 07.06 ольх. (инв. № 2101065587);  
Шкаф для документов (инв. № 1101061116);  
Шкаф для документов ШК 07.04 (инв. № 1101063936);

Экран на штативе Пројекта (инв. № 11010417158).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Контроль физико-химических свойств продукции» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденного 17.07.2017 протокол № 669

Авторы: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Сухарева Т.Н.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.  
Программа рассмотрена на заседании кафедры протокол № 10 от «15» апреля 2022 г.  
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ протокол № 8 от «18» апреля 2022г.  
Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 8 от «21» апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.  
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2023 г.  
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.  
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.  
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.  
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024г.  
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства