

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Методы исследования молока и молочных продуктов»
 по основной образовательной программы бакалавриата
 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1. **Цель дисциплины:** приобретение студентами знаний для производственной и исследовательской деятельности в области исследования молока и молочных продуктов.
2. **Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-17	Готов выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
ПК-27	способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

3. **Трудоемкость дисциплины** – 2 ЗЕ (72 часа).

4. Содержание дисциплины:

Лекции (17 ч)

Модуль 1. Основные понятия и определения.
Модуль 2. Органолептические методы исследований.
Модуль 3. Спектральные методы исследований.
Модуль 4. Оптические методы исследований.
Модуль 5. Электрохимические методы исследования.
Модуль 6. Хроматографические методы исследований.

Лабораторные работы (17 ч)

Работа 1. Органолептические методы исследований.
Работа 2. Изучение показателей качества молочных продуктов.
Работа 3. Изучение физико-химических свойств молочных продуктов.
Работа 4. Оптические методы исследований.

Самостоятельная работа студентов (38 ч)

№ п/п	Перечень СРС
1	Подготовка к лабораторным работам
2	Подготовка к контрольному опросу
3	Подготовка к зачету

Разработал:
 Доцент кафедры ТПП

Проверил:
 Директор ИнБиоХим



О.Н.Мусина

А.А.Беушев

