

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ МОЛОЧНЫХ И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

На основе образовательной программы прикладного бакалавриата
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1. Цель дисциплины - приобретение студентами знаний для производственной и исследовательской деятельности в области исследования мясных и молочных продуктов. В результате изучения дисциплины студенты должны:

- знать основы методов исследования в объеме, необходимом для решения производственных и исследовательских задач; освоить методы исследования и уметь провести оценку качества продукции;
- иметь представление о современных методах исследования пищевых продуктов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций)

ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-4	способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 ч)

4. Содержание дисциплины

Лекции (17 ч)

Наименование тем, их содержание	Об, час.
Модуль 1. Основные понятия и определения.	3
Модуль 2. Реологические методы исследований молочной и мясной продукции.	4
Модуль 4. Оптические методы исследований.	4
Модуль 3. Спектральные методы исследований.	4
Модуль 5. Электрохимические методы исследования.	4
Модуль 6. Хроматографические методы исследований.	4
Модуль 7. Современные методы исследований в полуавтоматическом режиме.	4

Лабораторные работы (17 ч)

Содержание работы	Об, час.
Работа 1. Изучение физико-химических свойств образцов продуктов.	4
Работа 2. Оптические методы исследований.	4
Работа 3. Оптические методы исследований.	4
Работа 4. Изучение показателей качества молочных продуктов.	4
Работа 5. Изучение структурно-механических свойств молочных продуктов.	4
Работа 6. Изучение структурно-механических свойств жидких образцов продуктов.	4
Работа 7. Изучение показателей качества продуктов.	4
Работа 8. Изучение показателей качества сухих молочных продуктов.	4
Работа 9. Изучение показателей качества сливочного масла.	5

Самостоятельная работа студентов (80 ч)

№ п/п	Перечень занятий на СРС	Объем СРС, час
1	Подготовка к лабораторным работам	50
2	Подготовка к контрольному опросу	10
3	Подготовка к зачету	20

5. Форма промежуточной аттестации - зачет

Разработал:
Доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



О.Н. Мусина

А.А.Беушев