

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Методы определения состава и свойств пищевых продуктов»
по основной образовательной программе
академической магистратуры (по УП 2020 г.)
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль «Технология молока и молочных продуктов»
(очная форма обучения)

1. Цели дисциплины:

- формирование теоретических знаний для выбора прикладных методов исследования химического состава, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств сырья и готовой продукции;
- формирование практических навыков самостоятельного выполнения исследований при производственных задачах с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18);
- способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20);
- способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21);
- способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22).

3. Трудоемкость дисциплин – 4 ЗЕ (144 часа).

4. Содержание дисциплины:

Модуль 1: Подготовка пищевых продуктов к анализу. Методы разделения и концентрирования. Органолептические методы исследования.

Модуль 2: Оптические, ультразвуковые, хроматографические методы исследования пищевых продуктов.

Модуль 3: Электрохимические, криоскопические и аналитические методы исследования пищевых продуктов.

5. Форма промежуточной аттестации –зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев