

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Методы определения состава и свойств пищевых продуктов»

по основной образовательной программе
академической магистратуры (по УП 2020 г.)

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Профиль «Технология продуктов общественного питания»
(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 в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);

- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);

- способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24).

3. Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕ (108 часов).

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. Кольюгина

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев