

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-22: способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;
- ПК-23: 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-24: 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;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 2.**

**1. Предмет и задачи курса.** Проектирование научно-исследовательских работ по заданной проблеме и в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.

**2. Методы исследований органолептических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.** Организация и методы проведения исследований при разработки нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами..

**3. Методы исследования физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.** Выполнение лабораторных и производственных исследований 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.

**4. Методы исследования структурно-механических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.** Основные подходы к анализу сырья и продукции с помощью реологических показателей. Методы 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.

**5. Методы исследования микробиологических показателей и показателей безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.** Определение микробиологических показателей и показателей безопасности. Методы 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.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

О.В. Кольтюгина

