

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и
продуктов питания»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-12: способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач;
- ПК-14: способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности;
- ПК-15: готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей;
- ПК-21: способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Состояние и основные направления развития методов контроля качества сырья и готовой продукции.

Значение и классификация измерительных методов контроля.. .

2. Гравиметрические методы контроля качества сырья и готовой продукции. .

3. Оптические методы контроля качества сырья и готовой продукции.. .

4. Химические и электрохимические методы исследования качества сырья и готовой продукции.. .

5. Комбинированные и гибридные методы исследования качества сырья и готовой продукции.

Хроматографические методы контроля качества сырья и готовой продукции.. .

6. Реологические методы контроля качества сырья и готовой продукции. .

7. Радиометрические методы контроля качества сырья и готовой продукции. Биологическое действие ионизирующих излучений. Методы регистрации ионизирующих излучений..

8. Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции. .

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.С. Кузьмина

Ю.С. Лазуткина