

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология молока и молочных продуктов

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-18: 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-20: способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;
- ПК-21: способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами;
- ПК-22: способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме;

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 представление результатов исследований в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

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. 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.

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:

Директор ИнБиоХим

О.В. Кольтюгина

Ю.С. Лазуткина