АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Методы исследования молочных и мясных продуктов»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов
Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- ПК-4: способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

Содержание дисциплины:
Дисциплина «Методы исследования молочных и мясных продуктов» включает в себя следующие разделы:
Форма обучения очная. Семестр 7.
Объем дисциплины в семестре – 2 з.е. (72 часов)
Форма промежуточной аттестации – Зачет
1. Основные понятия и определения. Теоретические вопросы исследования состава и свойств молочных и мясных продуктов. Классификация методов исследования свойств и состава пищевых продуктов..
2. Реологические методы исследований молочной и мясной продукции.. Классификация методов измерения реологических свойств. Измерение реологических свойств мясных и молочных продуктов.
3. Оптические методы исследований.. Турбидиметрия и нефелометрия. Рефрактометрия и поляриметрия.
3. Изучение показателей качества молочных продуктов.. Порядок отбора проб. Экспресс-анализ качества продуктов с помощью ультразвукового анализатора..
Форма обучения очная. Семестр 8.
Объем дисциплины в семестре – 2 з.е. (72 часов)
Форма промежуточной аттестации – Зачет
1. Спектральные методы исследований.. Молекулярно-абсорбционная спектрометрия. Инфракрасная спектрометрия. Молекулярно-люминесцентная спектрометрия. Атомная спектроскопия. Спектроскопия магнитного резонанса..
2. Электрохимические методы исследования.. Потенциометрический метод. Кулонометрическое титрование. Полярография и вольтамперометрия..
3. Хроматографические методы исследований.. Хроматография твердо-жидкостная, жидкость-жидкостная, газо-адсорбционная, газо-жидкостная..

Разработал:
главный научный сотрудник
кафедры ТПП О.Н. Мусина
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина