

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья»**

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

**Направленность (профиль):** Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

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

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-1.1: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-1.2: Способен проводить теххимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 3.**

**1. Классификация методов анализа.** Физико-химические и инструментальные методы лабораторных исследований растительного сырья и продуктов его переработки. Микроскопирование как метод лабораторного исследования.

**2. Приборные методы лабораторного анализа.** Классификация методов, область их применения, сущность и особенности исполнения при оценке соответствия растительного сырья, полуфабрикатов и продуктов питания требованиям действующих НТД.

**3. Электрохимические методы исследований.** Сущность методов и особенности их применения в лабораторном анализе продуктов переработки растительного сырья.

**4. Оптические методы исследований.** Сущность методов и особенности их применения в лабораторном анализе продуктов переработки растительного сырья.

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ТХПЗ

Е.Ю. Егорова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина