

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Современные методы исследования сырья и продукции пищевых производств»**

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

**Направленность (профиль):** Биотехнология пищевых продуктов

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

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

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

- ПК-7.2: Способен исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Современные методы исследования сырья и продукции пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 2.**

**1. Введение в дисциплину. Органолептический метод анализа.** Методы и методики исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств. Сенсорный и органолептический анализ. Методы органолептического анализа: классификация, характеристика..

**2. Оптические методы анализа.** Оптические методы анализа, применяемые для исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств. Рефрактометрический метод. Спектральный анализ. Фотометрический анализ. Нефелометрический анализ. Люминесцентный метод анализа. Поляриметрический метод. Микроскопический метод анализа.

**3. Хроматографические методы анализа.** Принципы хроматографического разделения веществ. Классификация хроматографических методов, их краткая характеристика. Газовая хроматография. Применение хроматографических методов анализа для исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств..

**4. Электрохимические методы анализа.** Потенциометрия. Вольтамперометрия. Кондуктометрия. Кулонометрия. Применение электрометрических методов анализа для исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств..

**5. Титриметрический анализ. Гравиметрический анализ. Электрофоретический анализ.** Титриметрический анализ: классификация методов, их характеристика. Гравиметрический анализ: классификация методов, их характеристика. Электрофорез: общие сведения, виды электрофоретического анализа. Применение для исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств..

**6. Метод ЯМР, масс-спектрометрия, радиоактивационные методы.** Метод ЯМР, масс-спектрометрия, радиоактивационные методы. Теоретические основы методов, характеристика, области применения.

Разработал:  
старший преподаватель  
кафедры ТБПВ

Е.С. Дикалова

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина