

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

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-3.3: Знать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии;
- ПК-4.1: Способен проводить патентные исследования новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- ПК-4.3: Способен оформлять и представлять результаты научно-исследовательской деятельности;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Основные понятия и определения, используемые при разработке методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Теоретические вопросы исследования состава и свойств пищевых продуктов. Классификация методов исследования свойств и состава пищевых продуктов..

2. Разделительные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микронутриентов. Гравиметрические методы измерения: центрифугирование, экстракция, титриметрический метод, термогравиметрический метод.

3. Оптические методы при разработке методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания. Рефрактометрия и поляриметрия. Спектральные методы исследований.

4. Хроматографические методы исследования микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей. Хроматография твердо-жидкостная, жидкость-жидкостная, газо-адсорбционная, газо-жидкостная.

5. Электрохимические методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания. Потенциометрический метод. Электрофорез.

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

В.П. Вистовская

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина