

Б1.В.ДВ.4.2 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области методов, используемых при исследовании свойств сырья и продуктов питания.

Задачами дисциплины является:

- изучение теоретических основ методов, применяемых при исследовании продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- формирование практических навыков определения химического состава и физико-химических свойств сырья и продуктов питания различными методами анализа.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: информацию о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания. Уметь: анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания. Владеть: навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: методики, используемые для исследования сырья и продуктов питания. Уметь: проводить исследования сырья и продуктов питания по заданной методике. Владеть: навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании сырья и продуктов питания.

ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p>Знать: отечественную и зарубежную научно-техническую информацию о методах, используемых для исследования сырья и производимых пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: анализировать научно-техническую информацию о методах исследования сырья и пищевой продукции; оценивать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p> <p>Владеть: навыками математической обработки результатов из научно-технической информации по исследованию сырья и производимой пищевой продукции.</p>
-------	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продуктов и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Классификация измерительных методов исследования свойств сырья и пищевых продуктов. Отбор и способы подготовки проб сырья и пищевых продуктов к анализу.

Раздел 2. Методы определения плотности продовольственного сырья и продуктов питания.

Раздел 3. Оптические методы исследования свойств сырья и продуктов питания.

Раздел 4. Электрохимические методы исследования сырья и пищевой продукции.

Раздел 5. Хроматографические методы исследования сырья и пищевой продукции.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(18) часов, из них:

- лекции – 18(6) часов, лабораторных занятий 36(6) часов;

2. Самостоятельная работа 45 (90) часа, из них на подготовку к зачету – 5(5) часа.

Аттестация – зачет с оценкой.