

Б1.В. ДВ.10.1 «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции»

1.Цели и задачи учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины - является формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков бакалавра в области исследований сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.

Задачами дисциплины- является: изучение научных основ исследований производства продуктов питания, характеристики сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий, показателей качества , полуфабрикатов и готовых изделий.

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-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья Уметь: использовать знания физико-химических основ и принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья Владеть навыками: по проведению стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; по разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; по методам определения воды в пищевых продуктах
ПК-1	Способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	Знать: федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; микробиологические требования санитарные нормы качества и безопасность сырья и полуфабрикатов Уметь: формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий Владеть навыками: по разработке нормативной и технологической доку-

		ментации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; по методам разработки, технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции
ПК-5	ПК-5 Способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья</p> <p>Уметь: использовать знания физико-химических основ и принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья</p> <p>Владеть навыками: по проведению стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; по методам разработки, технологических процессов, обеспечивающих высокое качество 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)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Введение и организация методов исследования сырья и полуфабрикатов

Раздел 2. Классификация методов исследования сырья и полуфабрикатов

Раздел 3. Органолептические методы исследования сырья и полуфабрикатов

Раздел 4. Физические методы исследования сырья и полуфабрикатов

Раздел 5. Химические методы исследования сырья и полуфабрикатов

Раздел 6. Физико-химические методы исследования

Раздел 7. Биохимические методы исследования сырья и полуфабрикатов

Раздел 8. Микробиологические методы исследования сырья и полуфабрикатов.

Раздел 9. Товарно-технологические методы исследования

Раздел 10. Реологические методы исследования сырья.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе:

1. Контактная работа: 81 часов, в том числе: лекции – 36 часов, лабораторных – 36 часов.

2. Самостоятельная работа – 63 часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет с оценкой.