

Б1.В.ОД.11 Исследовательская работа студентов

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков проводить исследования по заданной методике и анализировать полученные экспериментальные данные.

Задачами дисциплины является:

- исследование химического состава и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки;
- исследование физико-химических свойств компонентов плодоовощного сырья, оказывающих влияние на структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов;
- разработка технологий кулинарной продукции с заданным химическим составом, физико-химическими и структурно-механическими свойствами;
- исследование влияния продуктов переработки плодоовощного сырья на органолептические показатели качества кулинарной продукции.

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: методы исследования химического состава, органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Уметь: осуществлять поиск и анализ информации из различных источников и баз данных о химическом составе и влиянии плодоовощного сырья и продуктов его переработки на органолептические и физико-химические показатели качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Владеть: навыками использовать информацию из различных источников и баз данных о химическом составе продуктов переработки плодоовощного сырья и влиянии их на органолептические и физико-химические показатели качества продуктов при производстве кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и	Знать: методики определения химических компонентов и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.

	анализировать результаты экспериментов	<p>Уметь: проводить исследования химического состава, органолептических и физико-химических показателей качества сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий с использованием методов анализа, обеспечивающих наиболее достоверные результаты.</p> <p>Владеть: методами статистической обработки результатов, полученных при исследовании химического состава и свойств продуктов переработки плодоовощного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.</p>
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p>Знать: научно-техническую информацию об использовании продуктов переработки плодоовощного сырья в производстве кулинарной продукции и влиянии их на качество кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Уметь: проводить оценку отечественного и зарубежного опыта по применению плодоовощного сырья для производства продуктов функционального назначения.</p> <p>Владеть: навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании влияния плодоовощного сырья на качество производимой продукции.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Исследовательская работа студентов» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Исследование химического состава и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки.

Раздел 2. Исследование физико-химических свойств компонентов плодоовощного сырья, оказывающих влияние на структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

Раздел 3. Исследование влияния продуктов переработки плодоовощного сырья на качество кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 94 (18) часов, из них:
лабораторных занятий 76 (12) часов.

2. Самостоятельная работа 50 (126) часа, из них на подготовку к зачету – 10 (5) часов.

Аттестация – зачет, зачет с оценкой.