

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.01 – Биотехнология
ПРОФИЛЬ «Пищевая биотехнология»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА

Наименование дисциплины		МЕТОДЫ АНАЛИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ							
Курсы	2, 3	Семестры	3, 6	Трудоемкость	7 ЗЕ, 252 ч (из них 111 ч ауд. зан.)				
Форма аттестации					зачет				
Цели освоения дисциплины									
Целями освоения дисциплины являются ознакомление с современными физико-химическими методами анализа пищевого сырья и продуктов и получение практических навыков их применения в процессах биотехнологии на различных объектах.									
Место дисциплины в структуре ООП									
Относится к дисциплинам по выбору. Базируется на знаниях, приобретенных при изучении базовых дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе общей, неорганической и органической химии, математики, физики, а также дисциплины «Пищевая биотехнология».									
Разделы дисциплины и виды занятий									
№ модуля	Се-местр	Наименование раздела дисциплины	ЛК	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего	
1.	3	Вводное занятие			3		3	6	
		Спектроскопический и спектрофотометрический анализ			30		36	66	
		Методы оценки влажности пищевого сырья и продуктов			18		21	39	
2.	6	Хроматографические методы анализа			16		18	34	
		Люминесцентные и флуоресцентные методы			8		10	18	
		Масс-спектрометрия и хроматомасс-спектрометрия					6	6	
		Полярографический анализ			8		10	18	
		Потенциометрия и химические методы анализа			12		14	26	
		Реологические методы			16		18	34	
		Требования к современным методам анализа качества пищевых продуктов					5	5	
Формируемые компетенции									
– Владение основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области; способность проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов (ПК-7); – владение планированием эксперимента, обработкой и представлением полученных результатов (ПК-8).									
Образовательные результаты									
В результате освоения дисциплины обучающийся должен: знать методы анализа свойств сырья, промежуточных и готовых продуктов с целью разработки перспективных биотехнологических решений; основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов продуктов, обладающих биологической активностью; принципы формирования свойств промежуточных и готовых продуктов; уметь осуществлять производственный контроль качества промежуточных продуктов и параметров биотехнологического процесса; владеть теоретической базой данных и методами управления качеством готовой продукции в биотехнологических производствах.									
Интерактивные формы обучения									
Интерактивные лекции, введение игрового компонента при проведении лабораторного практикума.									
Ответственная кафедра									
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии.									
Составитель									
Д.т.н., профессор Разговоров П.Б.									