

**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
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					дифференцированный зачет			
Цели освоения дисциплины								
Целями освоения дисциплины являются ознакомление с современными физико-химическими методами анализа качества пищевого сырья и продуктов и получение практических навыков их применения на различных пищевых 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, биохимии, математики, физики, а также дисциплин профессионального цикла «Процессы и аппараты пищевых производств», «Пищевая химия», «Введение в технологию продуктов питания» и дисциплин «Биохимия зерна и хлебопечения», «Товароведение пищевых продуктов».								
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								
<ul style="list-style-type: none"> – Использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10); – наличие навыков работы с компьютером как средством управления информацией (ПК-2); – готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14). 								
Образовательные результаты								
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия; основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов; принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий;</p> <p>уметь осуществлять производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;</p> <p>владеть теоретической базой данных и методами управления качеством готовой продукции на пищевых предприятиях.</p>								
Интерактивные формы обучения								
Интерактивные лекции, исследовательский практикум, дискуссии.								
Ответственная кафедра								
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии.								
Составитель								
Д.т.н., профессор Разговоров П.Б.								