АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.5.1 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра ОПП
Кафедра-разработчик рабочей программы «Аналитической химии, сертификации и менеджмента качества»

1.Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» являются:
а) изучение основных методов установления доброкачественности и подлинности сырья и продуктов питания, количественного определения этих характеристик с использованием современных аналитических методов;
б) изучение методов оценки стабильности и сроков хранения продуктов питания, их безопасности;
в) формирование навыков аналитического контроля при оценке качества и безопасности сырья и продуктов питания.

2. Содержание дисциплины «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания»:

Классификация аналитических методов, используемых для контроля качества и экологической безопасности пищевых продуктов, здоровья человека;
Основные компоненты сырья растительного и животного происхождения, продуктов питания, содержание которых контролируется аналитическими методами;
Физико-химические основы методов исследования и анализа пищевых продуктов;
Стандартизированные методы анализа качества пищевых продуктов;
Методы установления подлинности пищевых продуктов;
Биохимические методы анализа пищевых продуктов;
Тест-методы, химические (биологические) сенсоры в установлении качества пищевых продуктов;
Органолептический анализ сырья и продуктов питания;
Нормативно-законодательная база пищевой безопасности.

3.В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1)Знать:

а) понятия контроль качества продуктов питания, методы контроля, пробоотбор, пробоподготовка, стабильность и сроки годности, их биодоступность;

б) химические и физико-химические методы количественного определения компонентов продуктов питания;

в) методы установления качества, безопасности и подлинности продуктов питания.

2)Уметь:

а) пользоваться необходимой при проведении контроля качества продуктов питания нормативной документацией;

б) обосновать выбор средств контроля на производстве продуктов питания при проведении их сертификации;

с) проводить контроль качества и подлинности продуктов питания с использованием различных методов;

д) эксплуатировать оборудование и приборы, предназначенные для исследования и контроля качества пищевой продукции из сырья.

3) Владеть:

а) владеть терминологией дисциплины;

б) методами химических, физико-химических и биологических испытаний качества пищевых продуктов;

б) методами стандартных испытаний химического и элементного состава пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;

Зав.каф. ОПП Николаев А.Н.