

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.8.2 Методы исследования качества продуктов питания

по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Методы исследования качества продуктов питания» являются:

- а) получение знаний в области состава пищевых продуктов;
- б) изучение органолептических, физико-химических, реологических свойств продуктов питания;
- в) ознакомление с современными методами анализа продуктов питания;
- г) формирование у студентов умений и навыков, необходимых для контроля качества продовольственного сырья и продуктов питания на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

2. Содержание дисциплины «Методы исследования качества продуктов питания»:

Комплексная оценка качества и безопасности продуктов питания

Классификация методов исследования качества продуктов питания

Основные компоненты в продуктах питания, контролируемые аналитическими методами

Органолептический метод оценки качества продуктов

Измерительные методы исследования качества продуктов

Физико-химические методы анализа продуктов питания

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) роль и значение органолептических, физико-химических, микробиологических методов анализа в исследовании качества и безопасности продуктов питания;
- б) факторы, влияющие на свойства продуктов питания;
- в) правила отбора проб пищевой продукции для лабораторных исследований;
- г) основы физико-химических методов анализа качества полуфабрикатов и готовой продукции;

2) Уметь:

- а) исследовать свойства пищевой продукции различными методами анализа;
- б) обоснованно выбирать тот или иной метод для анализа продуктов питания;
- в) оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств;
- г) пользоваться действующей нормативной документацией в области контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- д) использовать технические средства для измерения основных свойств пищевых продуктов;
- е) организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

3) Владеть:

- а) навыками самостоятельной работы с учебной, научной и справочной литературой;

- б) навыками работы специальной и периодической литературой в области исследования качества пищевых продуктов;
- в) методами исследования свойств продовольственного сырья и продуктов питания;
- г) методами отбора проб и пробоподготовки в зависимости от природы объекта и метода анализа;
- д) методами математической обработки результатов лабораторных методов анализа;
- е) техникой выполнения основных аналитических операций при использовании физико-химических методов анализа.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник