

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Методы исследования свойств сырья и готовой продукции

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология продуктов функционального питания и биологически активных добавок»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции» являются:

- а) ознакомление с основными методами исследования свойств сырья и готовой продукции;
- б) обучение проведению пробоподготовки и анализа сырья и пищевых продуктов;
- в) обучение статистическим методам обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания.

2. Содержание дисциплины «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции»:

Классификация методов исследования пищевого сырья и продукции.

Основные методы анализа пищевых продуктов. Поляриметрия, рефрактометрический анализ, фотоколориметрия, хроматография, ее виды, спектроскопия и другие современные методы исследования пищевых продуктов.

Статистический анализ измерений. Отбор проб материала и подготовка к анализу.

Методы, применяемые для контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

Оборудование, используемое на предприятиях пищевой промышленности для определения показателей качества пищевой продукции.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) современные методы, применяемые для анализа пищевых продуктов;
- б) методы, применяемые для контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

2) Уметь:

- а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- б) давать комплексную оценку сырью и продуктам в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности.

3) Владеть:

- а) навыками использовать технические устройства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;
- б) навыками для проведения исследований, теххимического контроля и сертификационных испытаний сырья, технологических процессов и готовой продукции для обеспечения качества продукции в соответствии с нормативной документацией;
- в) методами интерпретации экспериментальных результатов и их статистической обработки;
- г) навыками для использования информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания.