

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.ДВ.01.01 Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции**

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции» являются:

- а) формирование у студентов системного видения роли и места науки в современном обществе;
- б) знание основных этапов развития науки;
- в) освоение учащимся основных положений по методологии, методах и методиках научного исследования;
- г) привитие навыков у студентов в выполнении учебно-исследовательских и научно-исследовательских работ;
- д) овладение навыками в работе с научной литературой и информационными ресурсами, необходимыми при проведении научных исследований;
- е) формирование знаний о методах исследования свойств сырья и готовых продуктах,
- ж) обучение методам проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья и готовой продукции,
- з) обучение методам осуществления входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов, а также методам определения качества готовой продукции в области заготовки, хранения и переработки,
- и) раскрытие сущности химических и инструментальных (физических и физико-химических) методов анализа сырья и готовой продукции.

### **2. Содержание дисциплины «Основы и методы научных исследований свойств растительного сырья и готовой продукции»:**

Общие сведения о науке и научных исследованиях.

Выбор и обоснование темы научного исследования.

Информационное обеспечение научных исследований.

План научного исследования.

Выполнение научного исследования и техника.

Оформления его результатов.

Презентация научного исследования.

Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции.

Основные термины и определения.

Классификация измерительных методов исследования.

Организация лабораторного контроля.

Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания.

Измерительные методы исследования.

Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) основные понятия языка науки;

- б) философские направления и учения, в которых ставится проблема познания;
- в) различие чувственного и рационального уровней познания;
- г) требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции;
- д) правила приемки и методы испытаний сырья и готовой продукции;
- е) новые и усовершенствованные методы анализа сырья и готовой продукции;
- ж) принцип действия контрольно-измерительных приборов;
- з) правила работы в лабораториях при оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2) Уметь:

- а) самостоятельно, критически, творчески, научно-обоснованно мыслить;
- б) формировать и отстаивать собственную позицию по различным научным проблемам;
- в) проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- г) пользоваться учебной, справочной и специальной литературой;
- д) работать с лабораторными контрольно-измерительными приборами, оборудованием;
- е) пользоваться методиками анализов.

3) Владеть:

- а) навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения;
- б) основными методами научного исследования;
- в) методами определения качества сырья и готовой продукции;
- г) навыками работы на оборудовании, применяемом в современных лабораториях;
- д) навыками работы со стандартами и техническими условиями на сырье и готовую продукцию;
- е) основными статистическими методами обработки экспериментальных данных при определении качественных показателей.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.