

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.ДВ.7.1 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.