

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.6.2 «Физико-химические методы исследования сырья»

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 «Физико-химические методы исследования сырья» являются:

- а) получение знаний в области состава пищевых объектов, их свойств;
- б) ознакомление с современными методами анализа микро- и макронутриентов;
- в) формирование теоретических знаний для выбора прикладных методов исследования химического состава, физических и физико-химических свойств продовольственного сырья;
- г) формирование у студентов знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств продовольственного сырья для получения биологически полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств;
- д) формирование у студентов умений и навыков, необходимых для контроля качества поступающего сырья на предприятиях общественного питания;
- е) формирование практических навыков определения физико-химических свойств при комплексной оценке качества продовольственного сырья, включая современные методы контроля контаминатов различного происхождения.

2. Содержание дисциплины «Физико-химические методы исследования сырья»:

Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов
Классификация методов исследования продовольственного сырья и пищевых продуктов
Методы исследования оптических свойств сырья и пищевых продуктов
Методы исследования реологических свойств сырья и пищевых продуктов
Методы исследования люминесцентных свойств сырья и пищевых продуктов
Спектральные методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов
Хроматографические методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов
Методы анализа химического состава сырья и пищевых продуктов

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) роль и значение физико-химических методов анализа в исследовании свойств сырья и продуктов питания;
- б) основы физико-химических методов анализа;
- в) роль и значение физико-химических методов анализа в исследовании свойств сырья и продуктов питания;
- г) основы математической статистики применительно к оценке правильности и воспроизводимости результатов, полученных физико-химическими методами;

2) Уметь:

- а) обоснованно выбирать тот или иной физико-химический метод для анализа сырья и продуктов питания;

- б) отбирать среднюю пробу для анализа физико-химическими методами, проводить качественный и количественный анализ в пределах использования приемов и методик, лежащих в основе физико-химических методов;
- в) оценивать качество продовольственного сырья и пищевых продуктов на основе исследования её свойств;
- г) выполнять расчеты, обрабатывать результаты, получаемые физико-химическими методами математической статистики;

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