АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б.1.В.07 – Методы исследования свойств сырья и готовой продукции

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника – бакалавр

1 Цели освоения учебной дисциплины

- изучение современных методов инструментального анализа пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. На основании изученных методов анализа делается выбор аналитического метода исследования объектов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Принципы построения курса:
Дисциплина «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин:
химия, математика, физика
Освоение данной дисциплины необходимо для качественного овладения дисциплинами:
«Технология и технические средства для производства мучных и кондитерских изделий», «Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли», «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»

3 Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

- способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов (ПК-4).

- входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ПК – 4.1)

4 Краткое содержание дисциплины:

1. Классификация методов исследования и области применения при контроле сырья.
2. Свойства пищевых продуктов и методы их определения
3. Основные аналитические методики исследования пищевых продуктов

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

6 Разработчик (и):

к.с.-х.н., доцент Е.Б. Сафиулина