

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Залоружная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 09.11.2022 10:16:42

Уникальный программный ключ:

faa404d1aeb2a025b9f4a351ee5ddc540498912d

Аннотация

Учебной дисциплины Б1.В.11 Методы исследования свойств сырья и готовой продукции направления подготовки бакалавров 19.03.04. «Продукты питания из растительного сырья»

Цель: Изучение дисциплины учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04. «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология бродильных производств и виноделие»

Цель изучения курса: научить студентов современным методам исследования нутриентов пищевых продуктов; подготовить студентов к восприятию спецкурсов по технологическим процессам бродильных производств.

Задачи курса является:

- изучение физико-химических свойств сырья и продуктов питания.
- изучение схемы анализа основных нутриентов пищевых продуктов.
 - ознакомление с современным лабораторным оборудованием и приборами, с современными достижениями отечественной и зарубежной науки и техники в области исследования свойств сырья и продуктов питания.
 - развитие интеллектуальных способностей студентов и способности к логическому мышлению

Основные блоки и темы дисциплины: Введение. Характеристика растительного и животного сырья для производства пищевых продуктов – как объектов исследований. Классификация методов и методик анализа свойств сырья и продуктов питания. Методы определения физических свойств пищевого сырья и продуктов питания. Химические методы анализа пищевых продуктов. Общие сведения о сенсорном анализе сырья и пищевых продуктов. Лабораторные методы исследования.

Учебная дисциплина Б1.В.11 Методы исследования свойств сырья и готовой продукции входит в перечень вариативной части ОПОП.

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

ПК-1. Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.

ПК-3. Способен владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

ПК-1.

знать: методы определения свойств сырья и готовой продукции, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

уметь: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов;

владеть: навыками определения свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК-3.

знать: методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

уметь: выполнять лабораторные исследования технохимического контроля отрасли;

владеть: навыками технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

Дисциплина Б1.В.11 Методы исследования свойств сырья и готовой продукции изучается посредством лекций, практические навыки приобретаются в ходе практических и семинарских работ, самостоятельной работы, которые предусмотрены во всех разделах программы.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часов, 5 зачетных единиц.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

доцент, канд техн. наук _____

Зав. выпускающей кафедрой _____

по направлению _____

С.А. Гишева

Х.Р. Слюхов

