

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина	<u>Б1.В.13 «Физико-химические методы анализа продуктов питания»</u>
Направление подготовки	<u>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</u>
Профиль	<u>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</u>
Квалификация (степень) выпускника	<u>БАКАЛАВР</u>
Выпускающая кафедра:	<u>БИОТЕХНОЛОГИИ</u>
Кафедра-разработчик рабочей программы	<u>БИОТЕХНОЛОГИИ</u>

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Физико-химические методы анализа продуктов питания» являются:

- а) формирование у студентов основных приемов проведения экспериментальных исследований и оценки полученных результатов;
- б) освоение студентами основных физико-химических методов анализа пищевого сырья и готовых продуктов;
- в) обучение применения полученных знаний для решения конкретных задач из области безопасности пищевых продуктов, соответствие выпускаемой продукции установленным нормам;
- г) раскрытие сущности физико-химических методов анализа продуктов питания.

2 Содержание дисциплины «Физико-химические методы анализа продуктов питания»

Введение
Спектроскопические методы анализа
Рефрактометрический метод анализа
Вольтамперометрический метод анализа
Потенциометрический метод анализа
Хроматографический метод анализа
Люминесцентный метод анализа

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) современные физико-химические методы анализа продуктов растительного сырья и готовых продуктов для определения показателей качества продукта.
- б) принципы, подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества, пищевой и биологической ценности, безопасности растительного сырья на основе современных методов количественного и качественного анализа;
- в) факторы, формирующие качество продукции на этапах производства, хранения, реализации.

2) Уметь:

а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;

б) давать комплексную оценку сырью и продуктам в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности;

в) использовать приемы физико-химического метода анализа при оценке качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений свойств в процессе переработки и хранения продуктов;

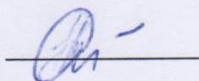
г) эксплуатировать оборудование и приборы, предназначенные для исследования и контроля качества продукции из растительного сырья;

3) Владеть:

а) методами стандартных испытаний по определению химического и элементарного состава пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

б) современными экспресс-методами анализа сырья и готовых продуктов.

Зав. кафедрой биотехнологии



Г.С. Сагдеева