

Аннотация рабочей программы дисциплины « Методы исследования свойств сырья и продуктов питания»

Дисциплина (Модуль)	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Содержание	<p>Тема: Введение в дисциплину «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции».</p> <p>Тема: Характеристика растительного и животного сырья для производства пищевых продуктов – как объектов исследований.</p> <p>Тема: Классификация методов и методик анализа свойств сырья и продуктов питания.</p> <p>Тема: Методы определения физических свойств пищевого сырья и продуктов питания.</p> <p>Тема: Химические методы анализа пищевых продуктов.</p> <p>Тема: Общие сведения о сенсорном анализе сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Тема: Лабораторные методы исследования (физические).</p>
Реализуемые компетенции	ОК-4 ОК-7 ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-4 ПК-6 ПК-7 ПК-19 ПК-23 ПК-24 ПК-25
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и свойства пищевой продукции, лежащих в основе методов их определения; - факторы, влияющие на свойства продовольственного сырья и продуктов питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - исследовать свойства пищевой продукции различными методами анализа; - обосновывать выбор методов анализа для исследования свойств пищевой продукции; - оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств; - использовать стандарты и нормативные документы при исследовании свойств продовольственного сырья и продуктов питания; - определять метрологические характеристики методов и методик; оценивать информативность результатов исследования. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами исследования свойств продовольственного сырья и продуктов питания;

	<ul style="list-style-type: none"> - методами отбора проб и пробоподготовки в зависимости от природы объекта и метода анализа; - методами математической обработки результатов лабораторных, межлабораторных и арбитражных методов анализа; методами планирования исследований и эксперимента. 				
Трудоемкость, з.е.	3				
Объем занятий, часов	108	Лекций	Практических (семинарских занятий)	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	17	17	17	57
	В том числе в интерактивной форме	4	4	2	
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам практических и лабораторных занятий				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Зачет в 4 семестре				

Зав.кафедрой ТПиООП
д.т.н., доцент

Демирова А.Ф.

Декан ТФ
к.э.н.

Баламирзоев Н.Л.