

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.10.1 Методы исследования свойств сырья и готовой продукции из растительного сырья

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции из растительного сырья» являются:

- а) формирование знаний о методах исследования свойств сырья и готовых продуктах,
- б) обучение методам проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья и готовой продукции,
- в) обучение методам осуществления входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов, а также методам определения качества готовой продукции в области заготовки, хранения и переработки,
- г) раскрытие сущности химических и инструментальных (физических и физико-химических) методов анализа сырья и готовой продукции.

2. Содержание дисциплины «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции из растительного сырья»:

Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции.

Основные термины и определения.

Классификация измерительных методов исследования.

Организация лабораторного контроля.

Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания.

Измерительные методы исследования.

Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции;
- б) правила приемки и методы испытаний сырья и готовой продукции;
- в) новые и усовершенствованные методы анализа сырья и готовой продукции;
- г) принцип действия контрольно-измерительных приборов;
- д) правила работы в лабораториях при оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2) Уметь:

- а) проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- б) пользоваться учебной, справочной и специальной литературой;
- в) работать с лабораторными контрольно-измерительными приборами, оборудованием;
- г) пользоваться методиками анализов.

3) Владеть:

- а) методами определения качества сырья и готовой продукции;
- б) навыками работы на оборудовании, применяемом в современных лабораториях;
- в) навыками работы со стандартами и техническими условиями на сырье и готовую продукцию;

г) основными статистическими методами обработки экспериментальных данных при определении качественных показателей.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.