

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Современные методы исследования сырья и продукции пищевых производств»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Биотехнология пищевых продуктов

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-7.2: Способен исследовать свойства сырья и готовой продукции пищевых производств;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Современные методы исследования сырья и продукции пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Введение в дисциплину. Органолептический метод анализа. Методы и методики исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств. Сенсорный и органолептический анализ. Методы органолептического анализа: классификация, характеристика..

2. Оптические методы анализа. Оптические методы анализа, применяемые для исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств. Рефрактометрический метод. Спектральный анализ. Фотометрический анализ. Нефелометрический анализ. Люминесцентный метод анализа. Поляриметрический метод. Микроскопический метод анализа.

3. Хроматографические методы анализа. Принципы хроматографического разделения веществ. Классификация хроматографических методов, их краткая характеристика. Газовая хроматография. Применение хроматографических методов анализа для исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств..

4. Электрохимические методы анализа. Потенциометрия. Вольтамперометрия. Кондуктометрия. Кулонометрия. Применение электрометрических методов анализа для исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств..

5. Титриметрический анализ. Гравиметрический анализ. Электрофоретический анализ. Титриметрический анализ: классификация методов, их характеристика. Гравиметрический анализ: классификация методов, их характеристика. Электрофорез: общие сведения, виды электрофоретического анализа. Применение для исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств..

6. Метод ЯМР, масс-спектрометрия, радиоактивационные методы. Метод ЯМР, масс-спектрометрия, радиоактивационные методы. Теоретические основы методов, характеристика, области применения.

Разработал:
старший преподаватель
кафедры ТБПВ

Е.С. Дикалова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина