

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и  
продуктов питания»**

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

**Направленность (профиль):** Инновационные технологии переработки растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

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

- ПК-5.1: Применяет стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 2.**

**1. Состояние и основные направления развития методов контроля качества сырья и готовой продукции. Значение и классификация измерительных методов контроля.. .**

**2. Гравиметрические методы контроля качества сырья и готовой продукции.. .**

**3. Оптические методы контроля качества сырья и готовой продукции.. .**

**4. Химические и электрохимические методы исследования качества сырья и готовой продукции.. .**

**5. Комбинированные и гибридные методы исследования качества сырья и готовой продукции.. .**

**6. Хроматографические методы контроля качества сырья и готовой продукции.. .**

**7. Реологические методы контроля качества сырья и готовой продукции.. .**

**8. Радиометрические методы контроля качества сырья и готовой продукции.. .**

**9. Применяет стандартные и инновационные методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.. .**

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина