

**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 заочная. Семестр 3.

1. Введение в дисциплину. Обзорная информация о методах анализа, применяемых в пищевой промышленности. Методы анализа, применяемые для исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств: органолептический, титриметрические, гравиметрические, электрохимические.

2. Введение в дисциплину. Обзорная информация о методах анализа, применяемых в пищевой промышленности. Методы анализа, применяемые для исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств: оптические, хроматографические.

3. Современные методы анализа в пищевых производствах. Методы анализа, применяемые для исследования свойств сырья и готовой продукции пищевых производств: хроматографические, капиллярный электрофорез.

Разработал:

старший преподаватель
кафедры ТБПВ

Е.С. Дикалова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина