

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья»**

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

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

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

- ПК-1.1: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-1.2: Способен проводить теххимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 3.

1. Классификация методов анализа. Физико-химические и инструментальные методы лабораторных исследований растительного сырья и продуктов его переработки. Микроскопирование как метод лабораторного исследования.

2. Приборные методы лабораторного анализа. Классификация методов, область их применения, сущность и особенности исполнения при оценке соответствия растительного сырья, полуфабрикатов и продуктов питания требованиям действующих НТД.

3. Электрохимические методы исследований. Сущность методов и особенности их применения в лабораторном анализе продуктов переработки растительного сырья.

4. Оптические методы исследований. Сущность методов и особенности их применения в лабораторном анализе продуктов переработки растительного сырья.

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры ТХПЗ

Е.Ю. Егорова

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина