

## **АННОТАЦИЯ** **к рабочей программе учебной дисциплины**

### **«Методы исследования продовольственного сырья и продуктов питания»**

#### **1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация производства на предприятиях индустрии питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ т «14» августа 2020 г. регистрационный номер 1028.

#### **2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

#### **Профессиональные компетенции (ПК):**

- Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания **(ПК-1)**

#### **Индикаторы достижения компетенции:**

- Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка **(ПК-1.3)**

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

#### *Знание:*

- нанотехнологии в области производства продуктов питания; инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.

#### *Умение:*

- оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию

#### *Навык:*

- методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания; инновационными методами управления и контроля производством продукции питания.

#### **3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1 Предмет дисциплины. Основные понятия оценки качества сырья и готовой продукции

Раздел 2 Организация лабораторного контроля

Раздел 3 Средства измерений, применяемые при анализе качества продукции

Раздел 4 Классификация методов определения качества сырья и продуктов питания.

Органолептические показатели

Раздел 5 Измерительные методы исследования. Спектральные методы исследования

Раздел 6 Фотометрический метод количественного анализа. Инфракрасная спектроскопия (ИК)

Раздел 7 Молекулярно-люминесцентная и атомная спектроскопия. Спектроскопия магнитного резонанса. Масс-спектроскопия. Рефрактометрия и поляриметрия .

Раздел 8 Хроматографические и реологические методы исследования состава и свойств пищевых продуктов.

#### **4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

#### **5. Разработчик:** к.б.н., доцент кафедры пищевых технологий, Левковская Е.В.