-

Б1.В.ОД.8 Методы исследования свойств сырья и готовой продукции

Цели и задачи освоения дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины (модуля) является формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области исследований сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.

Задачи дисциплины:

Освоение методов определения показателей качества сырья и готовой продукции пищевых производств; изучение методов выделения, разделения, очистки идентификации компонентов пищевого сырья и готовой продукции пищевых производств; знакомство с основными физико-химическими и спектральными методами, применяемыми для определения качества и технологических свойств пищевого сырья и продуктов питания; выработка умения будущих специалистов применять общие теоретические и практические знания к анализу сырья и готовой продукции пищевых производств; обучение грамотному оформлению результатов экспериментальных работ, умению делать правильные выводы.

Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина по выбору «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции» относится к вариативной части профессионального цикла ОП ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Знания студентов, полученные при изучении данной дисциплины, в дальнейшем позволяют освоить курс дисциплин: «Биотехнологические основы производства хлеба» и «Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопеарного, кондитерского и макароннного производств».

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

Знать:

-применять современные методы для исследования состава и оценки сырья и готовой продукции пищевых производств.

-проводить анализ и обработку экспериментального материала;

-объяснять полученные результаты и формулировать выводы;

-применять полученные знания для решения конкретных технологических задач в пищевой промышленности;

-использовать специальную аппаратуру.

Уметь:

-Методы определения показателей качества сырья и готовой продукции

пищевых производств.

-общую схему анализа пищевого сырья и продукции пищевых производств.

-современные физико-химические методы исследования сырья и готовой продукции пищевых производств.

Владеть:

-методами анализа показателей качества сырья и готовой продукции

-статистическими методами обработки экспериментальных данных при определении качественных показателей.