

**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