

**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