

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:09:02

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e59275c5ba2f58486412a1c8ef96f

ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Б1.В.04 Современные методы исследования пищевых продуктов
Содержание	Современные методы определения показателей качества сырья, биологически активных добавок и продуктов питания. Классификация методов исследования. Инструментальные методы исследования. Оптические методы исследования. Спектральные методы. Люминисцентные методы исследования. Рефрактометрические и поляриметрические методы исследования. Хроматография. Классификация хроматографических методов исследования. Реологические методы исследования. Относительная плотность. Кислотность. Сухие вещества и влажность. Активность воды. Методы исследования биологически активных соединений, входящих в состав пищевых продуктов. Определение белка в пищевых продуктах (качественные и количественные методы исследования). Определение липидов в пищевых продуктах (качественные и количественные методы исследования). Определение углеводов в пищевых продуктах (качественные и количественные методы исследования). Определение витаминов в пищевых продуктах (качественные и количественные методы исследования). Определение минеральных веществ в пищевых продуктах (качественные и количественные методы исследования). Функционально-технологические свойства. Безопасность пищевых продуктов.
Реализуемые компетенции	ПК-7, ПК-8
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ПК-7: Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. Знать: регламенты, стандартные методики, требования нормативно-технической документации, требования охраны труда и экологической безопасности. Уметь: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. Владеть: знаниями методик лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. Код компетенции ПК-8: Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг. Знать: организацию контроля за обеспечением качества продукции и услуг. Уметь: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг. Владеть: методиками организации контроля за обеспечением качества продукции и услуг.

Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет – 7 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Мельникова, Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения: Лабораторный практикум: учебное пособие / Е.И. Мельникова, Е.С. Рудниченко, Е.В. Богданова; Министерство образования и ЭБС – науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 95 с.: табл., ил. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-040-2; То же [Электронный ресурс]. – URL: // biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255911 (13.01.2017). 2. Романюк Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романюк Т.И., Чусова А.Е., Новикова И.В. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 160 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47429. – ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература	1. Голубева Л.В., Смольский Г.М., Богданова Е.В. Методы исследования состава и свойств сырья и молочных продуктов: Учебное пособие, Издатель: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 64 с. 2. Карпова, Г.В., Студяникова, М.А. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: учебное пособие: в 2-х ч., Ч. 1 Издатель: Оренбургский государственный университет, 2012. – 226 с. 3. Карпова, Г.В., Студяникова, М.А. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания: учебное пособие: в 2-х ч., Ч. 2 Издатель: Оренбургский государственный университет, 2012. – 214 с. 4. Манеева, Э., Крахмалева, Т. Технохимический контроль продуктов специального назначения: Учебное пособие, Ч. Часть 1. Продукты детского питания. Лабораторный практикум Издатель: ОГУ, 2012. – 152 с. 5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с. 6. Современные методы анализа мяса и мясопродуктов: Учебное пособие Издатель: Издательство КНИТУ, 2013. – 156 с. 7. Соколова, О.Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов: Учебное пособие, Издатель: ОГУ, 2012. – 195 с. 8. Добрынина, А.Ф., Кривцова, Е.С., Торсуева, Е.Д. Физико-химические основы анализа пищи: Учебно-методическое пособие. – Издатель: КГТУ, 2010. – 79 с. 9. Могильный, М. П. (Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске). Контроль качества продукции общественного питания: учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина; под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 412 с. – Прил.: с. 341-403; На учебнике гриф: Рек.УМО. – Библиогр.: с. 404-407. – ISBN 978-5-905170-87-4