|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Дисциплина | | Методы исследований свойств сырья и продуктов питания | |
| Направление подготовки | | 19.03.01 БИОТЕХНОЛОГИЯ | |
| Профиль | | Пищевая биотехнология | |
| Объем дисциплины | | 4 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Экзамен | |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Введение в курс. | | |
| Тема 2. | Организация и проведения исследований сырья и готовой продукции. | | |
| Тема 3. | Показатели качества продуктов питания и методы их оценки. | | |
| Тема 4. | Органолептические методы исследования. | | |
| Тема 5. | Физические методы исследования основных компонентов сырья и готовой продукции. | | |
| Тема 6. | Химические методы исследования. | | |
| Тема 7. | Физико-химические методы исследования . | | |
| Тема 8. | Микробиологические методы исследования. Биохимические методы анализа | | |
| Тема 9. | Методы оценки качества пищевых продуктов. | | |
| Тема 10. | Применение современных информационных технологий для исследования свойств сырья и продуктов питания ,в том числе базы данных и пакеты прикладных программ. | | |
| Тема 11. | Другие современные методы исследования. | | |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | |
| 1. Антипова Л. В., Дворянинова О. П. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции. [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 204 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/449265 | | | |
| 2. Царегородцева Е. В. Физико-химические и биохимические процессы в мясе и мясных продуктах. [Электронный ресурс]:Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 229 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/457417 | | | |
| **Дополнительная литература:** | | | |
| 1. Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В., Гаделева Х. К., Школьникова М. Н., Аверьянова Е. В., Тихомиров А. В. Функциональные продукты питания.:учебное пособие. - Москва: КноРус, 2020. - 303 | | | |
|  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** | | | |

|  |
| --- |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021 |
| Аннотацию подготовил: Гулова Тамара Ивановна |