|  |  |
| --- | --- |
|  **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  |