|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Дисциплина | | Современные методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов | |
| Направление подготовки | | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания | |
| Профиль | | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания | |
| Объем дисциплины | | 5 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Экзамен | |
| Кафедра физики и химии | | | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Введение. Теоретические вопросы оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции | | |
| Тема 2. | Основные химические вещества пищи и методы их определения | | |
| Тема 3. | Определение минеральных веществ, витаминов и антиоксидантов | | |
| Тема 4. | Контроль вредных и посторонних веществ в составе продовольственного сырья и продуктов питания | | |
| Тема 5. | Подготовка сырья и пищевых продуктов к анализу. Методы разделения и концентрирования | | |
| Тема 6. | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. | | |
| Тема 7. | Способы расчета концентрации в инструментальных методах анализа | | |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | |
| 1. Криштафович В. И., Криштафович Д. В., Еремеева Н. В. Физико-химические методы исследования. [Электронный ресурс]:учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение" (квалификация (степень) "бакалавр"). - Москва: Дашков и К°, 2018. - 208 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/513811 | | | |
| 2. Бурова Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 364 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130155 | | | |
| 3. Просеков А. Ю., Бабич О. О., Сухих С. А. Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции. [Электронный ресурс]:лабораторный практикум : для студентов вузов. - Кемерово: [б. и.], 2012. - 115 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4679 | | | |
| 4. Белышева Г. М., Мирошникова Е. Г., Стожко Н. Ю. Физико-химические методы исследования. [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2013. - 102 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/14/p480122.pdf | | | |
| 5. Могильный М. П., Шленская Т. В., Лежина Е. А. Контроль качества продукции общественного питания.:учебник при подготовке бакалавров и магистров по направлению подготовки 19.03.04 и 19.04.04 - Технология продукции и организация общественного питания. - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 411 | | | |
| **Дополнительная литература:** | | | |

|  |
| --- |
| 1. Гуськова В. П., Сизова Л. С. Хроматографические методы разделения и анализа. [Электронный ресурс]:учебное пособие : для студентов вузов. - Кемерово: [б. и.], 2015. - 148 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/72028 |
| 2. Ким И. Н., Кушнирук А. А., Ким Г. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки. [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению «Технология сырья и продуктов животного происхождения» и специальности «Технология рыбы и рыбных продуктов». - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 752 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93693 |
| 3. Физико-химические методы исследования пищевых продуктов и продовольственного сырья. Методические указания к лабораторным работам для студентов специальности 26.05.01 "Технология продуктов общественного питания". Ч. 1. Инверсионная вольтамперометрия. [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2008. - 26 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/m1922.pdf |
| 4. Борисов Б. А., Егорова Е. Ю., Зайнуллин Р. А. Водоподготовка в производстве пищевых продуктов и напитков.:производственно-практическое издание. - Санкт-Петербург: Профессия, 2015. - 398 |
| 5. Методы анализа пищевых продуктов. Определение компонентов и пищевых добавок.:перевод с английского яз.. - Санкт-Петербург: Профессия, 2016. - 560 |
|  |
| **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. |
| 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. |
| Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. 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 |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока |
| Аннотацию подготовил: Мирошникова Елена Геннадьевна |