

Приложение к рабочей программе дисциплины
Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Бакалавриат

Профиль: Технологии ресторанного дела

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений;

форма обучения - заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	формирование системы знаний в области состава пищевых объектов, их свойств, методов анализа макро и микронутриентов, формирование у студентов знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств пищевой продукции для получения биологически полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств
Содержание дисциплины	Понятие свойства. Качественные и количественные характеристики свойств. Свойства пищевого сырья и продуктов питания: физико-химические, физико-механические, биохимические, органолептические. Сложность и индивидуальность состава пищевого объекта. Многокомпонентность. Своеобразие состава и форм нахождения макро-и микронутриентов в продовольственном сырье и продуктах питания. Классификация методов анализа пищевого сырья и продуктов питания. Электрохимические методы анализа пищевых объектов. Оптические методы. Особенности оптической спектроскопии пищевых продуктов. Люминесцентный анализ пищевых продуктов. Хроматографические методы в анализе пищевых объектов. Хромато-масс-спектрометрические методы.
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1 .1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1 .2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1 .3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Основы проектной деятельности, Математика, Информатика Товароведение продовольственных товаров, Индустриальные технологии и инновации в общественном питании, Введение в технологии питания Информационные технологии в общественном питании, Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания, Метрология, стандартизация и сертификация Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании, Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания Дегустационный анализ, Ознакомительная практика, Преддипломная практика, Организационно-управленческая практика
Образовательные технологии	Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий: 1) чтение лекций; 2) проведение лабораторных работ; 3) выполнение контрольной работы
Форма промежуточной аттестации	экзамен