

**АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ  
«МЕТОДЫ И ПРИБОРЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ  
ПРОДУКЦИИ»**

Компонент	Базовая часть
Индекс	Б1.Б.18
Семестр	4
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	4/144
Компетенции	ОПК-3;ПК-4;ПК-10

Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний о методах исследования и практических навыках работы с приборами для исследования химического состава, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств сырья и готовой продукции.

Задачи дисциплины:

-научить студентов правилам и методике проведения сенсорного (органолептического) анализа продукта;

- научить студентов выбирать инструментальные и аналитические методы исследования для решения конкретных профессиональных задач, связанных с составом, физико-химическими, биохимическими свойствами, структурно-механических свойств сырья и готовой продукции

-научить студентов правилам отбора проб сырья и молочных продуктов и подготовки их к проведению различных видов анализов;

-научить правилам работы с основными приборами, используемых в молочной отрасли.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: готовность осваивать новые виды оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК -10); способностью эффективно использовать современную методологию профессиональных исследований в соответствии с нормативно предусмотренной квалификацией (ОПК-3); готовность использовать навыки логического мышления для подготовки результатов научного исследования к презентации(ПК-4).

В результате изучения дисциплины студенты должны  
Знать:

- способы подготовки проб к проведению физико-химических анализов;

- принцип инструментальных физико-химических методов исследования (спектральных, ультразвуковых, электрохимических, электрофоретических, хроматографических, реологических) и область их применения;

- приборы, созданные на основе инструментальных методов исследования для контроля состава и качества сырья и молочных продуктов.

- аналитические методы для контроля состава и качества сырья и молочных продуктов.

Уметь:

- применять теоретические знания в конкретных производственных ситуациях и научных исследованиях;

- осваивать новые приборы и новые методы исследования для решения новых технологических и научных задач;

- проводить входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

Владеть:

- основами организации и проведения исследований сырья и молочных продуктов;

- методиками исследований входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать сформированную общепрофессиональную компетенцию (ОПК) и профессиональную компетенцию (ПК), а именно:

- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);