**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Методы исследований свойств сырья и продуктов питания** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.01  | Биотехнология |
| ***Направленность (профиль)*** | Пищевая биотехнология |
| ***Объем дисциплины*** | 4 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Экзамен |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| 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 Другие современные методы исследования. |
| ***Список литературы***  |
| **Основная литература** 1. Рогожин, В. В. Практикум по биохимии сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие для подготовки бакалавров, обучающихся по направлению 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / В. В. Рогожин, Т. В. Рогожина. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 480 с. [*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=69867*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69867)
2. Гуськова, В. П. Хроматографическиеметоды разделения и анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие: для студентов вузов / В. П. Гуськова, Л. С. Сизова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - 2-е изд., испр. и доп. - Кемерово: [б. и.], 2015. - 148 с. [*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=72028*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72028)

**Дополнительная литература**1. Киселева, Т. Ф. Технохимический контроль производства солода [Электронный ресурс]: лабораторный практикум: для студентов вузов / Т. Ф. Киселева, Е. А. Вечтомова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово: [б. и.], 2015. - 123 с. [*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_id=72022*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72022)
 |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине***  |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:** - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**Общего доступа1.<http://www.tstu.ru>2. <http://www.biotechnolog.ru>3. <http://www.fp7-bio.ru> |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |

Аннотацию подготовили Тихонов С.Л., Гулова Т.И.

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.01

Биотехнология,

(профиль: Пищевая биотехнология) С.Л.Тихонов