**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Современные методы исследования сырья и продукции питания** |
| ***Направление подготовки*** | 19.04.04  | Технология и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Организация производства и обслуживания на предприятиях |
| ***Объем дисциплины*** | 3 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Зачет с оценкой |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| Тема 1. Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов |
| Тема 2. Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. |
| Тема 3. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов |
| Тема 4. Инструментальные методы исследования реологических свойств пищевых продуктов |
| Тема 5. Физико-химические методы исследования состава и свойств пищевого сырья и продуктов |
| Тема 6. Спектроскопия. |
| ***Список литературы***  |
| **Основная литература** 1. Баженова, И. А. Основы молекулярной биологии. Теория и практика [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Баженова, Т. А. Кузнецова. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 140 с. [*https://e.lanbook.com/book/99204*](https://e.lanbook.com/book/99204)
2. Кисленко, В. Н. Пищевая микробиология. Микробиологическая безопасность сырья и **продуктов** животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник по для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (квалификация (степень) «магистр») / В. Н. Кисленко, Т. И. Дячук. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 257 с. [*http://znanium.com/go.php?id=942738*](http://znanium.com/go.php?id=942738)

**Дополнительная литература** 1. Актуальные проблемы пищевой промышленности и общественного питания [Текст]: материалы II Международной научно-практической конференции (Екатеринбург, 17 апреля 2018 г.) / М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т; [отв. за вып.: С. Л. Тихонов, О. В. Чугунова, В. А. Лазарев]. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2018. - 143 с. [*http://lib.usue.ru/resource/limit/books/18/m491422.pdf*](http://lib.usue.ru/resource/limit/books/18/m491422.pdf) 2экз.
 |
| ***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 доступа <http://www.tstu.ru>http://www.biotechnolog.ru <http://www.fp7-bio.ru>Учебные фильмы <http://tube.sfu> – kras.ru/ video Пищевая промышленность режим доступа http://www.foodprom.ru/ Мясная индустрия режим доступа http://meatind.ru/ Информационные справочные системы: Консультант Плюс |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов***  |
| 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н |
| Аннотацию подготовил | Тихонов С.Л |

|  |  |
| --- | --- |
| Заведующий кафедройПищевой инженерии | Тихонов С.Л. |