**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 |
| ***Направленность (профиль)*** | Технология продукции и организация ресторанного бизнеса |
| ***Объем дисциплины*** | 6 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Экзамен |
| ***Кафедра*** | *Физики и химии* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| 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. Вредные и посторонние компоненты продовольственного сырья и продуктов питания |
| Тема 5. Подготовка продовольственного сырья и пищевых продуктов к анализу |
| Тема 6. Прикладные аспекты физико-химических методов исследования пищевых продуктов  |
| Тема 7. Способы расчета концентрации в инструментальных методах анализа |
| ***Список литературы*** |
| **Основная литература** 1. Белышева, Г. М. Физико-химические методы исследования [Текст] : учебное пособие / Г. М. Белышева, Е. Г. Мирошникова, Н. Ю. Стожко ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2013. - 102 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/14/p480122.pdf> 30 экз
2. Гуськова, В. П. Хроматографические методы 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)
3. Криштафович, В. И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение" (квалификация (степень) "бакалавр") / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. [*http://znanium.com/go.php?id=513811*](http://znanium.com/go.php?id=513811)
4. Просеков, А. Ю. Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции [Электронный ресурс] : лабораторный практикум : для студентов вузов / А. Ю. Просеков, О. О. Бабич, С. А. Сухих ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово : [б. и.], 2012. - 115 с.[*http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\_cid=25&pl1\_id=4679*](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4679)
5. Чернышева, Альбина Васильевна. Физико-химические методы исследований [Текст] : учебное пособие. Ч. 1. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2015. - 114 с. [*http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/16/p486169.pdf*](http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/16/p486169.pdf) (15 экз.)

**Дополнительная литература** 1. Борисов, Б. А. Водоподготовка в производстве пищевых продуктов и напитков [Текст] : производственно-практическое издание / Б. А. Борисов, Е. Ю. Егорова, Р. А. Зайнуллин ; [под общ. ред. Р. А. Зайнуллина]. - Санкт-Петербург : Профессия, 2015. – 398 с. 1 экз
2. Методы анализа пищевых продуктов. Определение компонентов и пищевых добавок [Текст] : перевод с англ. яз. / под ред. Семиха Этлеша. - Санкт-Петербург : Профессия, 2016. - 560 с. 1 экз.
3. Отто, М. Современные методы аналитической химии [Текст] : [учебник] / М. Отто ; пер. с нем. под ред. А. В. Гармаша. - 3-е изд. - Москва : Техносфера, 2008. - 543 с. 1 экз.
4. Ким, И. 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» / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под общ. ред. И. Н. Ким. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 752 с. <https://e.lanbook.com/book/93693>
5. Лихачева, Е. И. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Текст] : учеб. пособие / Е. И. Лихачева ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2012. – 84 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/12/p476623.pdf> 20 экз.
 |
| ***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: (добавить 2019 год)**- 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- Справочная правовая система ГАРАНТ- Справочная правовая система Консультант плюс |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |

Аннотацию подготовили Стожко Н.Ю., Мирошникова Е.Г.

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова