Аннотация дисциплины **«Методы исследования свойств молока**

 **и молочных продуктов»**

 направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Целью дисциплины является изучение современных методов инструментального анализа пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. На основании изученных методов анализа делается выбор аналитического метода исследования объектов.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций.

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной |
| 1 | Готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-6). |
| 2 | Готовность реализовать качества и безопасность сельскохозяйственного и сырья продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7). |

**Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 35.03.07 «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид занятий | Форма обучения |
| очная |
| программа подготовки |
| полная |
| 1. Аудиторные занятия, всего, часов | 58 | ------- |
| в том числе:1.1. Лекции | 18 |
| 1.2. Лабораторные работы | 40 |
| 1.3. Практические (семинарские) занятия |  |
| 2. Самостоятельная работа, часов | 86 |
| Всего часов (стр. 1 + стр. 2) | 144 |
| Общая трудоемкость, зачетных единиц | 4 |

**Формы промежуточной аттестации: зачет.**

**Перечень изучаемых тем (основных):**

1. Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания.

2. Измерительные методы исследования.

3. Оптические методы исследований.

4. Хромато графические методы.

5. Реологические методы анализа.

6. Аналитические методы определения свойств молока и молочных продуктов.