

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Современные методы исследования сырья и продуктов питания»
Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Современные методы исследования сырья и продуктов питания» является дисциплиной базовой части Блока 1 (Б1.Б.02.02) научно-исследовательского модуля учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания», реализуемого в соответствии с ОС ВО ДВФУ от 07.07.2015 № 12-13-1282.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), лабораторные занятия (18 часов), контроль самостоятельной работы студентов (27 часов) и самостоятельная работа студента (45 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Дисциплина «Современные методы исследования сырья и продуктов питания» логически и содержательно связана с такими курсами как «Реологические свойства пищевых систем», «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Целью изучения дисциплины является формирование комплекса знаний по современным методам исследования сырья и продуктов питания для последующего более глубокого изучения дисциплин базового уровня профессионального цикла, необходимых для успешной реализации профессиональной деятельности магистра, и практических навыков по использованию знаний для технокимического контроля пищевой продукции, определения ее безопасности и качества, возможности использования сырья в пищевом производстве, определения химических свойств растворов и пищевых систем и происходящих в них процессов для совершенствования технологических свойств продукции при получении продуктов питания.

Задачи:

- Формирование навыков по приготовлению растворов определенной концентрации и рН;
- Формирование навыков по использованию лабораторной посуды и приборов;
- Формирование навыков по использованию некоторых лабораторных методов анализа: химического качественного анализа растворов, гравиметрического анализа, кислотно-основного и окислительно-восстановительного титрования, фотокolorиметрического анализа, рефрактометрического анализа, полярографического анализа, прямой потенциометрии, потенциометрического титрования, хроматографического анализа.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие **общекультурные и общепрофессиональные компетенции** (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-4 умение быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения	Знает	актуальные проблемы развития современных методов анализа сырья и продуктов питания, приемы их использования; способы освоения новых предметных областей
	Умеет	выявлять противоречия, проблемы развития современных методов исследования сырья и продуктов питания и выработать альтернативные варианты их решения
	Владеет	навыками освоения новых предметных областей, выявления противоречий, проблем; нахождения альтернативных вариантов решения проблем в профессиональной деятельности на стыке разных предметных областей
ОК-9 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знает	методы решения различных вопросов профессиональной деятельности
	Умеет	действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
	Владеет	методами решения профессиональных задач в

		стандартных и нестандартных ситуациях
ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	Знает	организацию процесса делопроизводства, систему отчетности и документооборота
	Умеет	устанавливать требования к документообороту на предприятии питания, системам автоматизации и отчетности, в т.ч. в части управления качеством выпускаемой продукции
	Владеет	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии
ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж организации	Знает	способы создания и поддержки имиджа организации
	Умеет	создавать и поддерживать имидж организации
	Владеет	методами создания и поддержки имиджа организации

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Современные методы исследования пищевого сырья и продуктов питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемная лекция, метод малых групп, подготовка докладов, написание конспекта, практические занятия, лабораторные работы.