

СУЧАСНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти спеціальних теоретичних, професійних знань та практичних навичок, що забезпечить можливість оволодіти сучасними методами дослідження сировини та харчових продуктів і засвоїти конкретні методики аналізу в харчових технологіях.

Основні завдання навчальної дисципліни: формування необхідного комплексу знань щодо вміння самостійно підбирати та застосовувати відповідні сучасні методи дослідження з урахуванням особливостей сировини, харчових продуктів та їх якості; аналізувати результати, аргументувати висновки; використовувати досягнення науки і техніки у практичній діяльності.

Компетентності:

загальні:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

спеціальні:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

Програмні результати навчання:

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Предмет та зміст курсу. Сучасні методи дослідження якості сировини та харчових продуктів.

Тема 2. Організація виробничих лабораторій харчових виробництв.

Тема 3. Використання сучасних органолептичних методів при оцінюванні якості харчових продуктів.

Тема 4. Характеристика фізико-хімічних методів оцінки якості

сировини та харчових продуктів.

Тема 5. Характеристика хімічних методів оцінки якості сировини та харчових продуктів.

Тема 6. Характеристика оптичних методів оцінки якості сировини та харчових продуктів.

Тема 7. Характеристика абсорбційних спектроскопічних методів дослідження.

Тема 8. Характеристика потенціометричних методів дослідження.

Тема 9. Характеристика біохімічних, мікробіологічних та імунологічних методів дослідження харчових продуктів.

Трудомісткість

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.