

## Аннотация рабочей программы дисциплины Методы и средства научных исследований

Цель дисциплины:- формирование у аспирантов углубленных профессиональных знаний в области методов и средств научных исследований, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции из растительного сырья при обработке, хранении и переработке злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

### Тематика лекционных занятий

№ темы лекции	Наименование и содержание темы лекции
1	Методы контроля качества пищевой продукции и их значение. Общая классификация методов исследования.
2	Методы определения биологической ценности белков. Методы выделения, очистки и количественного определения белков. Основные виды приборов и оборудования.
3	Методы определения углеводов в пищевых продуктах. Методы выделения и анализа липидов. Основные виды приборов и оборудования
4	Методы определения влажности и сухих веществ в различных видах сырья. Методы определения минеральных веществ в пищевых продуктах. Основные виды приборов и оборудования
5	Методы определения водо- и жирорастворимых витаминов в пищевых продуктах. Методы анализа пищевых кислот. Основные виды приборов и оборудования
6	Оценка точности методов анализа. Планирование экспериментов при поиске оптимальных условий протекания процессов.

Объем дисциплины 3 з.е.

Форма промежуточного контроля – *зачет с оценкой*