



2.1. Лабораторная работа 1. Методы выделения и количественного определения растительных и животных белков.

2.2. Лабораторная работа 2. Провести экстракцию и последующий анализ белков растительного и животного происхождения по растворимости. Определить массовую долю белков в молоке методом ксанпротеиновой пробы.

2.3. Лабораторная работа 3. Определение содержания общего сахара в продуктах кондитерского производства.

2.4. Лабораторная работа 4. Определить содержание общего сахара в продуктах кондитерского производства методом фотоколориметрии.

2.5. Лабораторная работа 5. Исследование физико-химических характеристик пищевых жиров. Провести анализ качества жиров по основным физико-химическим показателям.

2.6. Лабораторная работа 6. Амилолитический ферментный комплекс солода. Провести сравнительный анализ амилолитической и осахаривающей активностей солода.

2.7. Лабораторная работа 7. Определение пищевых добавок в продуктах. Оценить наличие ПД в пищевых продуктах. Сравнить полученные данные с информацией на упаковке.

Практические занятия 7 шт. по 2 часа:

3.1. Практическое занятие 1. Решение задач по определению пищевой ценности белков в составе продуктов.

3.2. Практическое занятие 2. Интерактивное обсуждение темы. Проведение контрольной работы по теме Углеводы в виде тестирования.

3.3. Практическое занятие 3. Интерактивное обсуждение темы. Проведение контрольной работы по теме Липиды.

3.4. Практическое занятие 4. Интерактивное обсуждение темы. Контрольная работа по теме.

3.5. Практическое занятие 5. Интерактивное обсуждение темы. Устный опрос "у доски".

3.6. Практическое занятие 6. Выступление студентов с презентацией об одном из классов ПД по предложенному плану.

3.7. Практическое занятие 7. Выступление студентов с презентацией об одном из классов ПД по предложенному плану.

Самостоятельная работа студентов:

- 4.1. Самостоятельная работа 1. Изучение материалов лекций; изучение материалов учебника и дополнительной литературы.
- 4.2. Самостоятельная работа 2. Подготовка к выполнению и защите лабораторной работы № 1 (изучение методических указаний, материалов лекций, учебника, дополнительной литературы), подготовка к практическому занятию (2 часа), подготовка к контрольной работе.
- 4.3. Самостоятельная работа 3. Подготовка к выполнению и защите лабораторной работы № 2 (изучение методических указаний, материалов лекций, учебника, дополнительной литературы) (4 часа), подготовка к практическому занятию, подготовка к контрольной работе.
- 4.4. Самостоятельная работа 4. Подготовка к выполнению и защите лабораторной работы № 3 (изучение методических указаний, материалов лекций, учебника, дополнительной литературы), подготовка к практическому занятию, подготовка к контрольной работе.
- 4.5. Самостоятельная работа 5. Самостоятельное изучение темы по материалам учебника и дополнительной литературы по предложенному плану.
- 4.6. Самостоятельная работа 6. Подготовка к выполнению и защите лабораторной работы № 4 (изучение методических указаний, материалов лекций, учебника, дополнительной литературы), подготовка к практическому занятию.
- 4.7. Самостоятельная работа 7. Изучение материалов лекций; изучение материалов учебника и дополнительной литературы.
- 4.8. Самостоятельная работа 8. Изучение материалов учебника и доп. литературы для подготовки презентации. Выполнение презентации в электронном виде и текста, ее сопровождающего.

Год начала подготовки (по учебному плану)	2026
Учебный год	2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС)	<u>№ 728 от 09.08.2021 г.</u>