

Аннотация
учебной дисциплины Б1.В.ДВ.09.02 «Современные методы техно-химического
контроля пищевых производств»
направления подготовки бакалавров 15.03.02 Технологические машины и
оборудование

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавра по 15.03.02
Технологические машины и оборудование, профиль подготовки «*Машины и аппараты*
пищевых производств»

Цель изучения курса заключается в приобретении и усвоении студентами знаний вопросов организации технохимического контроля на предприятиях пищевой промышленности.

Задачами курса являются: изучение вопросов организации технохимического контроля на малых предприятиях в пищевой промышленности; получения практических навыков в проведении лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и побочных продуктов; делопроизводство и документооборот производственно-технологических лабораторий на предприятиях отрасли.

Основные блоки и темы дисциплины

Тема 1 Организация контроля качества на пищевом предприятии

Тема 2: Понятие о методах анализа сырья и продуктов питания

Тема 3: Физические методы анализа

Тема 4 Колориметрические и спектрофотометрические методы анализа

Тема 5: Поляриметрический и полярографический методы анализа

Тема 6: Радиометрический метод анализа

Тема 7: Хроматографические методы анализа

Учебная дисциплина «Современные методы техно-химического контроля пищевых производств» входит в перечень курсов вариативной части ОПОП и имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами неорганическая химия, биология, алгебра и геометрия, математический анализ

В результате изучения дисциплины «Современные методы техно-химического контроля пищевых производств» у обучающегося формируются следующие профессиональные компетенции (ПК) (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки (ПК-1)
- способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умеет контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий (ПК-10);

знать: сущность и значение самообразования(ОК-7); отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований (ПК-1); технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления (ПК-10);

уметь: саморазвиваться, повышать свою квалификацию и мастерство (ОК-7); изучать и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований (ПК1); контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий (ПК-10);

владеть: навыками самостоятельной работы. (ОК-7); готовностью изучать и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований. (ПК-1); технологической дисциплиной при изготовлении изделий (ПК-10);

Дисциплина **«Современные методы техно-химического контроля пищевых производств»** изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, индивидуальных заданий, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик канд. техн. наук, доцент

Т.А. Устюжанинова

Зав. выпускающей кафедрой по направлению

Х.Р.Сиюхов

