

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор учебной работы
Дата подписания: 27.10.2022 16:10:12
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331e99e94049b3128

Аннотация

учебной дисциплины Б1.В.ДВ.09.02 «Современные методы технохимического 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 технохимического контроля пищевых производств относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений плана ОП направлению подготовки бакалавров 15.03.02 Технологические машины и оборудование.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, предусмотренных ФГОС ВО:

ОПК 1.3: Применяет методы математических, физических и химических процессов, предназначенных для конкретных технологических процессов

Знать: методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

Уметь: использовать математические методы в технических приложениях, рассчитывать основные числовые характеристики случайных величин, решать основные задачи математической статистики; решать типовые расчетные задачи.

Владеть: методами математического анализа и моделирования; методами решения задач анализа и расчета характеристик физических систем, основными приемами обработки экспериментальных данных, методами работы с прикладными программными продуктами.

Дисциплина «Современные методы технохимического 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: экзамен

Разработчик канд. техн. наук, доцент



Т.А. Устюжанинова

Зав. выпускающей кафедрой по направлению



Х.Р.Сиюхов