

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.08.2019 10:31

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

«СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ И ПРИБОРЫ»

Компонент	Вариативная часть/ Дисциплины по выбору
Индекс	Б1.В.ДВ.05.01
Семестр очно /Курс заочно	3/2
Форма контроля	зачет
Трудоемкость, з.е./ час	4/144
Компетенции	ПК-1, ПК-4

Цели и задачи дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков в выборе прикладных методов исследования химического состава, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств сырья и готовой продукции.

На основе изучения дисциплины обучающиеся должны знать:

- современные методы анализа пищевых продуктов, сырья и вспомогательных материалов (электрохимические, спектральные, хроматографические, реологические и др.);
- диапазон обнаружения, селективность, чувствительностью, точность, воспроизводимость, трудоемкость подготовки проб отдельных методов;
- значимость инструментальных методов в получении наиболее полной информации о ходе технологического процесса и определению параметров его контроля;
- роль современных методов исследования в автоматизации контроля технологических процессов;
- роль приборов и методов исследования в повышении надежности теххимического контроля на предприятиях и улучшению качества и безопасности готовых продуктов.

На основе изучения дисциплины обучающиеся должны уметь:

- создавать новые пищевые продукты на основе внедрения безотходной и малоотходной технологии использования сырья при использовании современных методов анализа;
- использовать современные методы анализа в комплексной оценке сырья и продуктов, как в производственной, так и научно-исследовательской деятельности.
- получать готовые продукты постоянного, заранее заданного качества;
- научно обосновать и инструментально контролировать приоритетные аспекты качества;
- совершенствовать автоматизацию и контроль технологических процессов;
- применять высокопроизводительное непрерывно действующее

автоматически управляемое оборудование.

На основе изучения дисциплины обучающиеся должны *владеть* прикладными современными методами исследования качества сырья и продукции с целью:

- определения степени соответствия нормативной документации;
- прогнозирования изменений свойств сырья в процессе переработки, и хранения готовой продукции;
- создания новых продуктов с заданными свойствами.

Содержание компетенций:

ПК-1 - способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры);

ПК-4 - способностью и готовностью применять знания современных методов исследований.