

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ И ПРИБОРЫ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний для выбора прикладных методов исследования химического состава, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств сырья и готовой продукции и практических навыков самостоятельного выполнения исследований при решении научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Задачи дисциплины:

- научить обучающихся постановке задач исследования, выбору методов экспериментальной работы, интерпретации и представлению результатов научных исследований;
- научить обучающихся готовности применять современных методов исследований;
- научить обучающихся способности к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов в соответствии с целями образовательной программы магистратуры;
- научить обучающихся самостоятельному выполнению исследования при решении научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования.

I. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Современные методы исследования и приборы» (Б1.О.09) относится к обязательным дисциплинам базовой части.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дис-	Современные проблемы отрасли
----------------------------------	------------------------------

<p>циплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	<p>Планирование и организация научных исследований</p>
<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • общие базовые сведения по физике, органической, биологической, физической и коллоидной химии, оборудованию и технологии продуктов; • основные параметры производственного процесса вырабатываемой продукции • методы и приборы исследования сырья и молочных продуктов • навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • работать на базовых приборах используемых в молочной отрасли; • анализировать физические, физико-химические и показатели биологических объектов; • организовывать и планировать исследования; • принимать решение по проблемам постановки исследования; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • стандартными методами и методиками определения физических, химико-физических и биохимических показателей биологических объектов; • базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к конкретным условиям.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принцип действия и область применения инструментальных физико-химических методов исследования • аналитические методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и

			<p>область их применения;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять теоретические знания инструментальных и аналитических методов исследований для решения конкретных производственных задач и в научных исследованиях. • профессионально эксплуатировать современное оборудование и приборы в соответствии с поставленными целями. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками работы на современном оборудовании и приборах при решении конкретных задач при достижении поставленной цели
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.2 Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • роль современных методов и приборов для исследования основного сырья, вспомогательных материалов и готовых пищевых продуктов; • диапазон содержания исследуемого компонента, точность селективность метода, чувствительность прибора, трудоемкость подготовки проб для выбранного метода и прибора; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять знания современных методов и приборов для решения конкретных задач или поставленной цели исследования. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • способностью и готовностью применять знания современных методов и приборов исследований для решения конкретных задач или поставленной

			цели исследования. <ul style="list-style-type: none">• правилами профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов.
--	--	--	--

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.