

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 19:38:46

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb237126a10070044b35d8980a0b293891f288f919a1311ae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «Специальные методы лабораторной диагностики»

Направление подготовки: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
направленность (профиль): **Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками**

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель реализации блока «Специальные методы лабораторной диагностики» модуля профессионального обучения «Лаборант химического анализа» – дать обучающимся целостное представление о специальных методах исследования качественного и количественного анализа пищевых продуктов животного происхождения и сырья, методов отбора проб, определения концентрации вещества различными методами.

Задачи, стоящие при освоении программы:

- Проведение анализов средней сложности по принятой методике без предварительного разделения компонентов.
- Определение процентного содержания вещества в анализируемых образцах различными методами.
- Проведение разнообразных анализов химического состава различных проб пищевых продуктов.
- Наладка лабораторного оборудования
- Наблюдение за работой лабораторной установки и запись ее показаний.

II. МЕСТО ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

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

Модуль «Специальные методы лабораторной диагностики» относится к дисциплинам (Б1.В.07.03) части, формируемой участниками образовательных отношений Модуль: «Получение второй квалификации - лаборант химического анализа» основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Для ее изучения необходимы знания, умения и компетенции по химии, физике и математике в объеме, предусмотренном государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования (базовый уровень).

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина	1. Органическая химия (школьный курс)
	2. Физика (школьный курс)
	3. Микробиология (школьный курс)
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: основы теории вероятностей и математического анализа, математической статистики; теоретические основы, возможности и ограничения различных методов анализа, их применимость к стоящей аналитической задаче, метрологические требования к точности результатов для каждого определения, требуемую оперативность получения результата исследования, способы вскрытия различных объектов анализа уметь:

	выбирать и обосновывать схемы исследования, оценивать результаты проведенного исследования; ориентироваться в современной литературе по теории методов и их применению в различных областях науки и производства, уметь работать с научной и научно-технической документацией владеть: ➤ основными химическими теориями, концепциями, законами, описывающими принципы исследования и применять основные законы химии при обсуждении полученных результатов, в том числе с привлечением информационных баз данных; навыками планирования и реализации химического анализа, включая стадию пробоподготовки и разделения компонентов
--	---

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-11	Способен осуществлять определение и анализ свойств сырья, полуфабриката в и готовой продукции при производстве и переработке сельскохозяйственной	ПК-11.1 Способен обеспечивать безопасность сырья и готовой продукции и осуществлять лабораторный контроль их качества	Знать: отраслевые, государственные, международные требования к условиям проведения специальных методов химических анализов пищевых продуктов; - методы проведения химического анализа; - правила ведения рабочей документации - микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; - правила отбора, доставки и хранения образцов продукции. Уметь: работать с лабораторным оборудованием и оптической техникой; - проводить специальные методы исследования и лабораторной диагностики пищевых продуктов животного происхождения и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать антисептические условия работы с образцами для исследования; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль помещений. Владеть: - методами специальной лабораторной диагностики продуктов питания животного происхождения; - навыками обращения с лабораторной и измерительной посудой, современным оборудованием и приборами.

		ПК 11.2 Владеет методами оценки качества сельскохозяйственной продукции	Знать: отраслевые, государственные, международные требования к условиям проведения анализов качества производства продуктов питания; - правила ведения рабочей документации методов исследования; Уметь: работать с лабораторным оборудованием и оптической техникой; - проводить лабораторные исследования готовой продукции и давать оценку полученным результатам на соответствие требованиям нормативной документации; Владеть: методами специальной лабораторной диагностики продуктов питания животного происхождения; методами анализа их качества в соответствии с требованием нормативной документации; навыками обращения с лабораторной и измерительной посудой, современным оборудованием и приборами.
--	--	---	--