

1. Цели и задачи дисциплины

Цель реализации дисциплины «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.**

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «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.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ПК-6 Способен осуществлять определение и анализ свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве и переработке сельскохозяйственной, **ПК-6.1** Способен обеспечивать безопасность сырья и готовой продукции и осуществлять лабораторный контроль их качества: **ПК-6.2** Владеет методами оценки качества сельскохозяйственной продукции

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, 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 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, 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; -навыками обращения с лабораторной и измерительной посудой, современным оборудованием и приборами, 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.