

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Б1.В.ДВ.01.02 «Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья»

Направление подготовки: 190302 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: общей химии и биотехнологии

Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья» являются:

- а) формирование комплексных знаний методов проведения лабораторных исследований;
- б) освоение учащимся основных положений по методологии, методах и методиках научного исследования;
- в) привитие общепрофессиональных навыков у студентов в выполнении лабораторных работ;
- г) овладение навыками в работе с научной литературой и информационными ресурсами, необходимыми при проведении лабораторных исследований.

Содержание дисциплины «Техника проведения лабораторных исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья»

1. Теоретические основы организации и проведения лабораторно-практических работ в технологии продуктов питания из растительного сырья.

1.1. Введение в дисциплину. Предмет, цели и задачи курса. Термины и определения.

1.2. Подготовка к лабораторной работе

1.3. Основные этапы лабораторного исследования

1.4. Показатели качества продукции. Классификация показателей качества.

1.5. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.

1.6. Методы оценки качества продуктов питания.

1.7. Выполнение лабораторной работы и техника оформления результатов.

2. Общие сведения о науке и научных исследованиях.

2.1. Основные положения теории познания. Методы проведения исследования.

2.2. Информационное обеспечение научных исследований. 3. Инструментальные методы анализа показателей качества растительного сырья и готовой продукции.

3. Инструментальные методы анализа показателей качества растительного сырья и готовой продукции

3.1. Физические методы анализа.

3.2. Спектральные и оптические методы анализа.

3.3. Электро-химические методы анализа.

3.4. Хроматографические методы анализа.

3.5. Биологические методы анализа.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) общие сведения о принципах проведения лабораторных исследований;

б) основные этапы лабораторного исследования;

в) методологию научного и лабораторного исследования;

г) методы информационного поиска в научных исследованиях.

2) Уметь:

а) творчески применять в решении практических и научных задачах методы теоретических и эмпирических исследований;

б) методически правильно проводить исследования;

в) применять современные методы и модели решения задач при выполнении лабораторных и научных работ;

г) оформлять результаты лабораторного исследования;

д) готовить презентационные материалы по результатам исследования.

3) Владеть:

а) навыками проведения лабораторного научного исследования;

б) навыками написания отчетов по результатам лабораторных работ.

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии
(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова
(ФИО)