Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 09.09.2025 09:48:11
Уникальный программный ключ:
fa1f0d0e0e0e0f1f2f3f4f5f6f7f8f9f0f1f2f3f4f5f6

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины *"ФТД.01 Современные методы анализа"*

направления подготовки бакалавров *"19.04.02 Продукты питания из растительного сырья"*

профиль подготовки *"Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства"*

программа подготовки *"Магистр"*

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Современные методы анализа» являются:

- освоение методов технического и химического анализа качества пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- ознакомление с методами оценки безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- приобретение навыков проведения лабораторных испытаний: пробоотбора, пробоподготовки и определения основных нормируемых компонентов.

Задачами дисциплины являются:

-изучение вопросов организации технохимического контроля на предприятиях пищевой промышленности

-получение практических навыков в проведении лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов,готовой продукции.

-делопроизводство и документацию производственно-технологических лабораторий на предприятиях пищевой промышленности.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Раздел 1. Задачи технохимического контроля пищевых производств
Раздел 2. Организациятехнохимконтроля в лабораториях, требования к помещениям, оборудованию, посуде, формы журналов.
Раздел3. Классификация методов анализа, ошибки анализа.
Раздел 4. Современные перспективные методы контроля сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Современные методы анализа» является частью факультативного блока.

Для успешного освоения дисциплины**,** обучающийся должен иметь знания по курсу органической химии и основам биохимии пищевых продуктов в области строения и свойств белков, жиров, углеводов, витаминов и ферментов. Знать основы аналитической химии и владеть навыками проведения гравиметрического, титриметрического, фотометрического и других методов анализа.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для

достижения поставленной цели		
УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде		
Знать: методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи).	Уметь: разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций (коммуникационных процессов) в ходе решения лингвистической задачи.	Владеть: умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.
ПКУВ-2: Способен проводить стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПКУВ-2.2. Проводит исследования интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции.		
Знать: требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции.	Уметь: разрабатывать процедуры обеспечения прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке на основе формирования в режиме реального времени связей между потоками физических материалов и товаров с информационными потоками о них; определять перечень показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы	Владеть: навыками разработки комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;навыками разработки системы прослеживаемости в целях обеспечения возможности документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, место происхождения, производства, изготовления пищевой продукции и пищевого сырья
ПКУВ-1: Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПКУВ-1.4. Применяет практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов		
Знать: Принципы стратегического планирования развития производства, показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Уметь: Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Владеть: Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований
ОПК-5: Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач		
ОПК-5.2. внедряет результаты научных исследований на предприятиях отрасли		
Знать: современную отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, а также методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Уметь: самостоятельно выполнять производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Владеть: навыками организации и выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

Дисциплина "Современные методы анализа" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 72 часа, 2 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 03.09.2025	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 07.09.2025	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 07.09.2025	Сиюхов Хазрет Русланович