

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.5.1 Техника проведения лабораторных исследований

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хранения и переработки зерна»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой инженерии малых предприятий»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Техника проведения лабораторных исследований» является формирование знаний о методах научных исследований в области пищевых производств и получение навыков развития творческих способностей.

2. Содержание дисциплины «Техника проведения лабораторных исследований»:

Техника безопасности при работе в лаборатории.

Лабораторная посуда, оборудование, химические реактивы, приготовление растворов.

Основные методы анализа, применяемые в пищевой отрасли.

Метрологическое обеспечение эксперимента.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) устройство лабораторий различного типа, лабораторное оборудование и аппаратуру;
- б) правила техники безопасности при проведении лабораторных исследований;
- в) теоретические основы лабораторных исследований, основные принципы и методы качественного и количественного анализа;
- г) принципы работы основного лабораторного оборудования;
- д) современные методы научных исследований;

2) Уметь:

- а) готовить рабочее место, посуду, оборудование для проведения исследований с соблюдением техники безопасности;
- б) готовить приборы и оборудование к лабораторным исследованиям;
- в) работать на основном лабораторном оборудовании;
- г) проводить калибровку мерной посуды;
- д) оценивать воспроизводимость и правильность анализа.

3) Владеть:

- а) владеть практическими навыками проведения эксперимента методами, не требующими сложного современного оборудования;
- б) навыками организации самостоятельной работы при подготовке и проведении эксперимента.

Зав. каф. ПИМП, профессор

Поливанов М.А.