

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ООП ПОДГОТОВКИ МАГИСТРАНТОВ
 ПО НАПРАВЛЕНИЮ **18.04.01 Химическая технология**,
 магистерская программа «**Химия и технология биологически активных веществ**»
 ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ
 СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 2 ГОДА

Наименование дисциплины	ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ЭКСПЕРТИЗЫ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ
Интерактивные формы обучения	Интерактивные лекции, ознакомление при проведении лабораторного практикума в режиме on-line с новейшими мировыми разработками в области пищевых технологий и биологически активных веществ (БАВ), освещенными в специальных зарубежных журналах.
Цели освоения дисциплины	
Целями освоения дисциплины являются ознакомление с современными физико-химическими методами анализа физиологически активных веществ и получение практических навыков их применения на различных объектах.	
Место дисциплины в структуре ООП	
Дисциплина входит в блок дисциплин вариативной части, предусмотренных учебным планом подготовки магистров по программе «Химия и технология биологически активных веществ» направления магистратуры 18.04.01 – «Химическая технология». Базируется на знаниях общей, неорганической и органической химии, биохимии, математики, физики, физической и коллоидной химии.	
Основное содержание	
РАЗДЕЛ. Физико-химические методы экспертизы и контроля качества БАВ.	
Формируемые компетенции	
Выпускник должен обладать следующими компетенциями: – способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов в соответствии с направлением и профилем подготовки (ОПК-3); – способностью организовывать самостоятельную и коллективную научно-исследовательскую работу, разрабатывать планы и программы проведения научных исследований и технических разработок, разрабатывать задания для исполнителей (ПК-1); – способностью использовать современные приборы и методики, организовывать проведение экспериментов и испытаний, проводить их обработку и анализировать их результаты (ПК-3).	
Образовательные результаты	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен: знать методы анализа свойств БАВ, промежуточных и готовых продуктов с целью разработки перспективных технологических решений; основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов сырья и продуктов; принципы формирования свойств промежуточных и готовых продуктов; уметь осуществлять эксплуатацию оборудования при проведении технологического процесса; владеть теоретической базой данных и методами управления качеством БАВ.	
Взаимосвязь дисциплины с профессиональной деятельностью выпускника	
Изучение дисциплины поможет будущим специалистам осуществлять эксплуатацию оборудования при проведении технологического процесса, управлять контролем качества БАВ на предприятиях.	
Ответственная кафедра	
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии.	

Начальник УМУ _____



Н.Е. Гордина