

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## Физико-химические методы анализа пищевых продуктов

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (5 семестр)

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является обучение студентов теоретическим и практическим основам аналитической химии и физико-химическим методам анализа.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Физико-химические методы анализа пищевых продуктов» относится к вариативной части.

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП


Код формируемых компетенций	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
ПК-5	частичное	<i>Знать:</i> основы методов анализа, методы статистической обработки результатов эксперимента. <i>Уметь:</i> проводить анализ сырья, материалов и готовой продукции. <i>Владеть:</i> основами математической обработки результатов анализа.


### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Введение. Основные термины и определения.
2. Титриметрические методы анализа. Кислотно-основное, комплексонометрическое и окислительно-восстановительное титрование.
3. Электрохимические методы анализа. Потенциометрия
4. Спектроскопические методы анализа
  - 8.1. Методы атомной спектроскопии
  - 8.2. Методы молекулярной спектроскопии
5. Основные объекты анализа

5. ВИД АТТЕСТАЦИИ - зачет

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ - 3

Составитель: профессор кафедры химии, д.х.н.  Амелин В.Г.

Заведующий кафедрой химии, проф., д.х.н.  Кухтин Б.А.

Председатель  
учебно-методической комиссии направления  Трифонова Т.А.

Директор института БиЭ, д.х.н.  Смирнова Н.Н.

Дата

