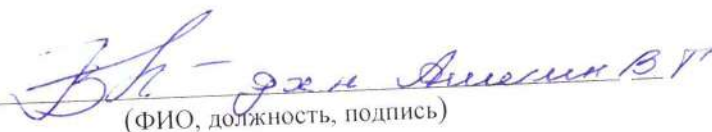


АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА
(наименование дисциплины)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Цель освоения дисциплины	Обучение студентов теоретическим и практическим основам аналитической химии и физико-химическим методам анализа.
Общая трудоемкость дисциплины	108 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет
Краткое содержание дисциплины:	Введение, основные понятия и термины. Методы анализа. Титриметрия. Электрохимические методы анализа. Спектроскопические методы анализа Основные объекты анализа

Аннотацию рабочей программы составил _____


(ФИО, должность, подпись)