

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

(наименование дисциплины)

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

Аннотацию рабочей программы составил проф. каф. химии, ф.х.н. Александр  
(ФИО, должность, подпись) Ю.Т. АА