

**Шифр, наименование образовательной программы** 38.03.07 «Товароведение»  
**Уровень высшего образования** -  
**Направленность (профиль)** Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле

**Аннотация**

рабочей программы дисциплины

***Б1.Б.9.2 Аналитическая химия***

*шифр и наименование дисциплины по учебному плану*

***Базовая***

*статус дисциплины – базовая, вариативная, вариативная по выбору, факультативная*

***заочная***

*форма обучения - очная, заочная, очно-заочная*

Составитель аннотации – Степанова Наталия Владимировна, к.х.н., доцент кафедры

ОХЭТ

ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

<b>Общая трудоемкость дисциплины (з.е.т. / час.)</b>	2/72
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями освоения дисциплины <i>Аналитическая химия</i> является формирование у студентов представлений о современных методах исследования свойств потребительских товаров, овладение ими основами химических методов анализа, приобретение умений, а также компетенций, необходимых для выпускника по направлению подготовки « <i>Товароведение</i> ».
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	<i>М1. Качественный и гравиметрический анализ М2. Титриметрический анализ веществ М3. Статистическая обработка результатов анализа, методы разделения веществ</i>
<b>Формируемые компетенции</b>	<b>ОК-6</b> Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, профессиональные и культурные различия <b>ОПК-5</b> Способность применять знание естественнонаучных дисциплин организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Общая и неорганическая химия, математика, информатика.

<b>Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины</b>	<p><b>знать:</b> основы качественных и количественных химических методов анализа для оценки качества и идентификации продовольственных и непродовольственных товаров</p> <p><b>уметь:</b> проводить качественный и количественный анализ сырья, продовольственных и непродовольственных товаров</p> <p><b>владеть:</b> практическими навыками в области химических методов анализа, применяемых при оценке качества товаров заводскими лабораториями предприятий важнейших отраслей промышленности и в лабораториях НИИ.</p>
<b>Образовательные технологии</b>	<p>Основные методические инновации связаны сегодня с применением интерактивных методов обучения. На занятиях студенты просматривают документальные видеофильмы, а также видеоролики, относящиеся к теме лекции, после чего происходит обсуждение основных вопросов рассматриваемой темы. В конце подводятся итоги и озвучиваются выводы.</p> <p>Во время лабораторной работы по теме «Качественный анализ» студенты исследуют методы определения катионов и анионов в образце. В лабораторной работе «Ацидиметрия» и «Перманганатометрия» студенты после проведенных опытов составляют химические уравнения реакций, и подбирают стехиометрические коэффициенты.</p> <p>Развитию самостоятельности и ответственности будущих специалистов способствует также использование модульно-рейтинговой системы обучения и контроля знаний.</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости (контрольная, работа, коллоквиум, тест и т.п.)</b>	Контрольная работа, защита лабораторных работ
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)</b>	Зачёт с оценкой

Зав. кафедрой ОХЭТ  
название кафедры



А.Л. Верещагин  
подпись