

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Аналитический контроль пищевых продуктов»
По основной образовательной программе прикладного бакалавриата
по направлению 19.03.03 «продукты питания животного происхождения»

Б1.В.ДВ.4.1 «Аналитический контроль пищевых продуктов»

1. Цель освоения дисциплины:

Формирование у будущих бакалавров на основе рассматриваемых теоретических вопросов аналитической химии и физико-химических методов анализа представлений о современных аналитических методах анализа химических веществ и материалов, получаемых на их основе, с целью развития самостоятельности студентов в проведении основных химико-аналитических операций в ведущих химических отраслях народного хозяйства, а также в системе охраны природы и окружающей среды.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

ОПК-3 Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

3. Трудоемкость дисциплины (ЗЕ): - 4 ЗЕ (144 ч).

4. Содержание дисциплины:

Модуль 1 «Методы кислотно-основного титрования и комплексонометрии в аналитической практике»

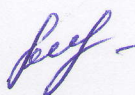
Модуль 2 «Редоксометрические методы анализа в аналитической практике.

Модуль 3 «Гравиметрический анализ»

Модуль 4 «Физико-химические методы анализа»

5. Форма промежуточной аттестации – 6 семестр – экзамен.

Разработал:
старший преподаватель кафедры ХТ



Аносова Г.А.

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Беушев А.А.

