

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Химические методы анализа»

По основной образовательной программе прикладного бакалавриата **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** (по УП 2018)

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов» (очная форма обучения).

1. Цель освоения дисциплины: Дисциплина «Аналитический контроль пищевых продуктов» является одной из важных дисциплин, необходимых для подготовки квалифицированного специалиста в области пищевых производств

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

Профессиональные компетенции:

Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

Способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

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

4.

5. 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»

6. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ХТ

Аносова Г.А. .

Проверил:
директор ИнБиоХим



Беушев А.А.