

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Аналитический контроль пищевых продуктов»

По основной образовательной программе прикладного бакалавриата **19.03.02 «Продукты питания растительного сырья»** (по УП 2016-2018)

Профиль «Современные технологии переработки растительного сырья» (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:

Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

Способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3).

Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных законов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5).

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 – экзамен.

Разработал:

доцент кафедры ХТ

Аносова Г.А.

Проверил:

Директор ИнБиоХим



Беушев А.А.