

Аннотация к рабочей программе дисциплины

**«Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»**

По основной профессиональной образовательной программе бакалавриата 19.03.04  
**«Технология продукции и организация общественного питания»** (по УП 2017-2018).

Профиль «Технология продуктов общественного питания» (очная, заочная форма обучения).

**1. Цель освоения дисциплины:** является 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 области анализа пищевых продуктов, а также в системе охраны природы и окружающей среды.

**2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)**

Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

Способность осуществлять технологический контроль соответствия производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3).

Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)

Способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)

**3. Трудоемкость дисциплины (ЗЕ): - 5 ЗЕ (180 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 – зачет, экзамен.**

Разработал:  
доцент кафедры ХТ



Аносова Г.А.

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



Беушев А.А.