

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Аналитический контроль пищевых производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология молочных и мясных продуктов

**Общий объем дисциплины** – 5 з.е. (180 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-3.2: Описывает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Аналитический контроль пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 5.**

**1. Классификация методов анализа.. .**

**2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения методом кислотно-основного титриметрического анализа.** На примере титрования органических кислот.

**3. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения методом окислительно-восстановительным методом анализа.** На примере определения железа.

**4. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения комплексонометрическим методом анализа.** На примере определения тяжелых металлов.

**5. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения гравиметрическим методом анализа.** На примере определения анионов.

**6. Классификация методов оптического анализа. Эмиссионная спектроскопия. .**

**7. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения методом абсорбционной спектроскопии..** Теоретические основы. Закон Бугера-Ламберта-Бера. Закон аддитивности..

**8. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения методами: ИК-спектроскопии, нефелометрии, турбидиметрии и люминесцентного анализа. .**

**9. Классификация электрохимических методов анализа. Основные законы и формулы.. .**

**10. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения вольтамперометрический методом анализа..** Полярография. Полярографическая волна. Разновидности полярографии..

**11. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения потенциометрическим и кондуктометрическим методами анализа..** Прямая потенциометрия и кондуктометрия. Потенциометрическое и кондуктометрическое титрование..

**12. Электрогравиметрический и кулонометрический методы анализа..** Основные законы и формулы. Практическое применение кулонометрического и кондуктометрического анализа..

**13. Классификация методов хроматографического анализа. Методика проведения хроматографического анализа..** Ионообменная хроматография Тонкослойная хроматография..

**14. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения методами газовая и газожидкостной хроматографии. .**

Разработал:  
доцент

кафедры ХТ

А.А. Вихарев

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина