

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Аналитический контроль пищевых продуктов»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

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

- ПК-3.2: Анализирует параметры технологических процессов производства продукции общественного питания;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 5.

1. Основные этапы проведения химического и физико-химического анализа.. Изучение методик анализа, подготовка образцов, проведение измерений, анализ результатов измерений..

2. Классификация методов анализа.. Методы химического и физико-химического анализа. Преимущества физико-химических методов по сравнению с химическими..

3. Титриметрические методы анализа. Методы кислотно-основного и окислительно-восстановительного титрования.

4. Гравиметрический метод анализа. Равновесия в растворах малорастворимых соединений, этапы проведения анализа..

5. Оптические методы основные понятия.. Эмиссионная спектроскопия, абсорбционная спектроскопия. Закон Бугера-Ламберта-Бэра. Спектры поглощения, отражения..

6. Электрохимические методы анализа.. Кондуктометрический, кулонометрический методы анализа..

7. Газовая и газожидкостная хроматография.. Методика проведения хроматографического анализа..

8. Ионообменная хроматография. Методика проведения хроматографического анализа..

Разработал:

доцент
кафедры ХТ

Н.П. Чернова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина