

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.12 «Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02**

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): **Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений**

Форма обучения: **заочная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	заведующий кафедрой	Е.Ю. Егорова
Согласовал	Зав. кафедрой «ТХПЗ»	Е.Ю. Егорова
	руководитель направленности (профиля) программы	Е.Ю. Егорова

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-1	Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка	ПК-1.1	Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		ПК-1.2	Способен проводить теххимический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биохимия, Математика, Органическая химия, Основы общей и неорганической химии
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья, Выпускная квалификационная работа, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа, Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья, Теххимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 5 / 180

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	8	8	6	158	28

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: заочная

Семестр: 3

Лекционные занятия (8ч.)

- 1. Классификация методов анализа {беседа} (2ч.)[3,4]** Физико-химические и инструментальные методы лабораторных исследований растительного сырья и продуктов его переработки. Микроскопирование как метод лабораторного исследования
- 2. Приборные методы лабораторного анализа(2ч.)[6,9]** Классификация методов, область их применения, сущность и особенности исполнения при оценке соответствия растительного сырья, полуфабрикатов и продуктов питания требованиям действующих НТД
- 3. Электрохимические методы исследований(2ч.)[6,9]** Сущность методов и особенности их применения в лабораторном анализе продуктов переработки растительного сырья
- 4. Оптические методы исследований(2ч.)[6,9]** Сущность методов и особенности их применения в лабораторном анализе продуктов переработки растительного сырья

Практические занятия (6ч.)

- 1. Расчет задач по теме "Концентрации растворов. Приготовление растворов"(2ч.)[6,8]**
- 2. Расчёт задач по теме "Обменные реакции. Стереохимические уравнения реакций".(2ч.)[6,8]**
- 3. Калибровочные графики. Построение и расчеты(2ч.)[6,8]**

Лабораторные работы (8ч.)

- 1. Правила работы в лаборатории.**
Устройство и правила эксплуатации лабораторного оборудования для определения влаги, сухих веществ и золы в растительном сырье и продуктах питания.
Требования к отчетам и протоколам лабораторных испытаний {работа в малых группах} (2ч.)[7] Общая характеристика гравиметрических методов. Оборудование и инструментарий для определения массовой доли влаги. Характеристика прямых и косвенных методов определения массовой доли сухих веществ.

Оборудование для определения массовой доли золы.

Общие сведения об устройстве, правилах эксплуатации лабораторного оборудования

2. Реактивы. Приготовление растворов {работа в малых группах} (2ч.)[7,11,13] Знакомство с формами отчетов и протоколов лабораторных испытаний. Приготовление растворов: работа с сухими реактивами и фиксаналами

3. Титриметрические методы анализа {работа в малых группах} (2ч.)[3,7,14] Условия постановки и реализации методик кислотно-основного, окислительно-восстановительного, осадительного и комплексонометрического титрования. Применение методов для технохимического контроля продуктов переработки растительного сырья: определение титруемой кислотности и щелочности, содержания соли и сахаров, минеральных веществ в составе сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

4. Фотоэлектроколориметрия {работа в малых группах} (2ч.)[2,14] Условия реализации и область применения метода. Применимость метода для технохимического контроля продуктов переработки растительного сырья и вспомогательного сырья для пищевой промышленности. Стандартные методики анализа продуктов переработки растительного сырья с использованием ФЭК: минеральные вещества, пигменты, витамины, фосфолипиды

Самостоятельная работа (158ч.)

1. Проработка конспектов лекций(8ч.)[3,4,6]

2. Подготовка к лабораторным работам(12ч.)[1,2,7,14] Изучение методик, проработка контрольных вопросов. Защита лабораторных работ

3. Подготовка к практическим занятиям. Составление отчетов(6ч.)[3,4,13]

4. Темы для самостоятельного изучения по учебной литературе {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (16ч.)[6,8,11] Качественные и количественные методы химического анализа. Особенности аналитических реакций и способы их выполнения. Чувствительность и селективность качественных реакций. Дробный и систематический анализ.

Химические методы количественного анализа: титриметрические методы (кислотно-основное, окислительно-восстановительное, осадительное и комплексонометрическое титрование)

5. Темы для самостоятельного изучения по учебной литературе {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (15ч.)[6,9] Гравиметрические методы исследований: химиогравиметрия,

термогравиметрия, электрогравиметрия. Особенности применения гравиметрических методов исследований в лабораторном анализе продуктов переработки растительного сырья: концентрирование, осаждение, отгонка, озоление. Анализ сопоставимости результатов гравиметрического и

рефрактометрического анализа сухих веществ в продуктах переработки растительного сырья

6. Темы для самостоятельного изучения по учебной литературе {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (14ч.)[6,9,11] Хроматографические методы исследований: газовая и газо-жидкостная, ионообменная, распределительная, бумажная, тонкослойная хроматография, гель-хроматография. Особенности применения хроматографических методов исследований в лабораторном анализе продуктов переработки растительного сырья

7. Самостоятельная проработка тем по учебной литературе {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (12ч.)[6,8] Расчёт задач по теме "Окислительно-восстановительные реакции"

8. Темы для самостоятельного изучения по учебной литературе {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (16ч.)[1,7,14] Потенциометрические методы анализа. Условия реализации и область применения. Применимость методов для технохимического контроля продуктов переработки растительного сырья. Стандартные методики потенциометрического титрования продуктов переработки растительного сырья

9. Темы для самостоятельного изучения по учебной литературе {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (14ч.)[9,13] Поляриметрия. Условия реализации и область применения метода. Применимость метода для технохимического контроля продуктов переработки растительного сырья и вспомогательного сырья для пищевой промышленности. Стандартные методики анализа продуктов переработки растительного сырья с использованием поляриметрии

10. Темы для самостоятельного изучения по учебной литературе {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (18ч.)[7] ГЖХ, ВЭЖХ, тонкослойная и бумажная хроматография. Условия реализации и области применения методов. Применимость методов для технохимического контроля продуктов переработки растительного сырья. Стандартные методы хроматографического анализа воды (как одного из основных рецептурных компонентов), и продуктов переработки растительного сырья (на примере идентификации пигментов растительного сырья, вкусовых и аромат-образующих веществ)

11. Контрольная работа(15ч.)[3,4,5,6,7,8,9,11,13] Выполнение контрольной работы

12. Подготовка к экзамену(9ч.)[3,4,6]

13. Защита контрольной работы(3ч.)[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14] Защита контрольной работы

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Егорова, Е. Ю. Потенциметрические методы анализа продуктов переработки растительного сырья: Методические указания для проведения лабораторных работ по дисциплине «Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья» для бакалавров направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» очной и заочной форм обучения / Е.Ю. Егорова, С. С. Кузьмина; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2020. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/thpz/Egorova_Potentiometry_mu.pdf

2. Егорова, Е. Ю. Оптические методы анализа пищевого сырья и продуктов питания: Учебно-методическое пособие к лабораторным работам по дисциплинам «Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья» и «Пищевые дисперсные системы» для студентов направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриат, магистратура) очной и заочной форм обучения / Е.Ю. Егорова, С. С. Кузьмина; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2020. – 37 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/thpz/Egorova_OptMA_mu.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-1320-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4543> (дата обращения: 10.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей

4. Романюк, Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика) : учебное пособие / Т.И. Романюк, А.Е. Чусова, И.В. Новикова ; науч. ред. Г.В. Агафонов ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 161 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336061> (дата обращения: 22.05.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-075-4. – Текст : электронный.

5. Методы исследования сырья и продуктов сахарного производства: теория и практика / В.А. Голыбин, Н.Г. Кульнева, В.А. Федорук, Г.С. Миронова ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 260 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255903> (дата обращения: 22.05.2020).
– Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-89448-991-9. – Текст : электронный.

6.2. Дополнительная литература

6. Александрова, Т.П. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : учебное пособие : [16+] / Т.П. Александрова, А.И. Апарнев, А.А. Казакова ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2016. – 106 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575157> (дата обращения: 22.05.2020). – Библиогр.: с. 98. – ISBN 978-5-7782-3033-0. – Текст : электронный.

7. Хабибрахманова, В.Р. Техника проведения лабораторных исследований : учебное пособие : [16+] / В.Р. Хабибрахманова, С.А. Коваленко, М.А. Сысоева ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2017. – 152 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500913> (дата обращения: 22.05.2020). – Библиогр.: с. 140-141. – ISBN 978-5-7882-2263-9. – Текст : электронный.

8. Химические методы анализа : учебное пособие / Е. Волосова, Е.В. Пашкова, А.Н. Шипуля и др. ; Министерство сельского хозяйства РФ, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2017. – 48 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484983> (дата обращения: 22.05.2020). – Библиогр.: с. 34-35. – Текст : электронный.

9. Физико-химические методы анализа (исследования) : учебно-методическое пособие / составители Е. В. Короткая [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8353-2339-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134329> (дата обращения: 10.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей

10. Бегунов, А. А. Метрология : учебное пособие : в 3 частях / А. А. Бегунов, А. П. Пацовский. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019 — Часть 3 : Методы, средства и методики аналитических измерений в пищевой и перерабатывающей промышленности — 2019. — 640 с. — ISBN 978-5-98879-200-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129290> (дата обращения: 22.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Аналитическая химия. Методы идентификации и определения веществ : учебник / М. И. Булатов, А. А. Ганеев, А. И. Дробышев [и др.] ; под редакцией Л. Н. Москвина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 584 с. — ISBN 978-5-8114-3217-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/112067> (дата обращения: 22.05.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

12. <http://cyberleninka.ru/about> – Научная библиотека открытого доступа «КиберЛенинка»

13. <http://www.informika.ru> – образовательный портал

14. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, система РИНЦ

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины возможно интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента и платформу ILIAS.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	Acrobat Reader
2	Microsoft Office
3	Mozilla Firefox
4	Windows
5	Антивирус Kaspersky
6	Яндекс.Браузер

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Единая база ГОСТов Российской Федерации (http://gostexpert.ru/)
3	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)
4	Росстандарт (http://www.standard.gost.ru/wps/portal/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».