

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина	<u>Б2.О.21 «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»</u>
Направление подготовки	<u>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</u>
Профиль	<u>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</u>
Квалификация (степень) выпускника	<u>БАКАЛАВР</u>
Выпускающая кафедра:	<u>БИОТЕХНОЛОГИИ</u>
Кафедра-разработчик рабочей программы	<u>БИОТЕХНОЛОГИИ</u>

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» являются:

- а) формирование знаний о предмете аналитической химии, современном состоянии и путях развития аналитической химии, связи её с другими науками и практическом применении методов анализа в различных областях человеческой деятельности;
- б) изучение теоретических основ химических и физико-химических методов анализа с целью приобрести знания для выбора оптимальных вариантов анализа в зависимости от свойств определяемого вещества;
- в) получение практических навыков в проведении химических и физико-химических методов анализа веществ;
- г) формирование знаний о метрологических основах химического анализа.

2 Содержание дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»

Общие теоретические основы аналитической химии.

Основы титриметрии.

Кислотно-основное титрование.

Окислительно-восстановительное титрование.

Осадительное титрование.

Комплексонометрическое титрование.

Электрохимические методы анализа.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) теоретические основы и принципы химических и физико-химических методов анализа, используемых для решения задач в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- б) основные этапы качественного и количественного химического анализа;
- в) методы разделения и концентрирования веществ;
- г) методы метрологической обработки результатов анализа.

2) Уметь:

- а) выбрать метод анализа для измерения параметров сырья, полуфабрикатов и готовых изделий при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- б) провести статистическую обработку результатов аналитических определений.

3) Владеть:

- а) навыками проведения химического и физико-химического анализа для решения задач в области производства продуктов питания из растительного сырья
- б) методами метрологической обработки полученных результатов.

Зав. кафедрой биотехнологии



Г.С. Сагдеева