

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.Б.15 Аналитическая, физическая и коллоидная химия,
физико-химические методы анализа

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2021

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 6 з.е.

Промежуточная аттестация: зачет с оценкой, зачет с оценкой

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится базовой части дисциплин учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания».

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплины «Органическая химия с основами биохимии».

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Дизайн кулинарной продукции в предприятиях питания», «Микробиология», «Физиология питания», «Обеспечение качества продукции и услуг в общественном питании», «Основы здорового питания», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Санитария и гигиена питания», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Товароведение продовольственных товаров», «Тренинг по технике приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания», прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломной практики, подготовке к сдаче и сдаче государственного экзамена, защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Содержание дисциплины (тематический план):

Раздел 1. Элементы качественного анализа

1. Введение в аналитическую химию. Качественный анализ катионов.

2. Качественный анализ анионов

Раздел 2. Гравиметрический анализ

1. Химический весовой анализ.

2. Титриметрические методы анализа.

3. Введение в титриметрический анализ. Метод нейтрализации.

4. Методы окислительно-восстановительного титрования.

5. Методы осадительного титрования.

6. Методы комплексонометрического титрования.

Раздел 3. Физическая и коллоидная химия, физико-химические методы анализа

1. Введение. Классификация методов инструментального анализа.

2. Оптические методы анализа.

3. Спектральные методы анализа.

4. Электрохимические методы анализа.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Разработчик: кафедра информатики и естественнонаучных дисциплин