

**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