

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

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

- ПК-3.2: Описывает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 5.

1. Классификация методов анализа.. .

2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения методом кислотно-основного титриметрического анализа. На примере титрования органических кислот.

3. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения методом окислительно-восстановительным методом анализа. На примере определения железа.

4. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения комплексонометрическим методом анализа. На примере определения тяжелых металлов.

5. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения гравиметрическим методом анализа. На примере определения анионов.

6. Классификация методов оптического анализа. Эмиссионная спектроскопия. .

7. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения методом абсорбционной спектроскопии.. Теоретические основы. Закон Бугера-Ламберта-Бера. Закон аддитивности..

8. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения методами: ИК-спектроскопии, нефелометрии, турбидиметрии и люминесцентного анализа. .

9. Классификация электрохимических методов анализа. Основные законы и формулы.. .

10. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения вольтамперометрический методом анализа.. Полярография. Полярографическая волна. Разновидности полярографии..

11. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения потенциометрическим и кондуктометрическим методами анализа.. Прямая потенциометрия и кондуктометрия. Потенциометрическое и кондуктометрическое титрование..

12. Электрогравиметрический и кулонометрический методы анализа.. Основные законы и формулы. Практическое применение кулонометрического и кондуктометрического анализа..

13. Классификация методов хроматографического анализа. Методика проведения хроматографического анализа.. Ионообменная хроматография Тонкослойная хроматография..

14. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения методами газовая и газожидкостной хроматографии. .

Разработал:
доцент

кафедры ХТ

А.А. Вихарев

Проверил:

И.о. директора ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина