

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-3: способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения заочная. Семестр 6.**

**1. Классификация методов анализа. Качественный и количественный химический анализ.**

**Инструментальные методы анализа..** Классификация и особенности химических и физико-химических методов анализа. Теоретические основы методов анализа. Основные определения. Расчеты в титриметрических методах анализа..

**2. Пищевые продукты как объекты анализа..** Пробоподготовка при анализе пищевых продуктов. Использование химических и физико-химических методов количественного анализа для технохимического контроля качества продовольственного сырья и готовой продукции..

Разработал:  
преподаватель

кафедры ХТ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

М.В. Андрюхова

Ю.С. Лазуткина