

**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 теххимического 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 теххимического контроля качества продовольственного сырья и готовой продукции..

Разработал:
преподаватель

кафедры ХТ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

М.В. Андрюхова

Ю.С. Лазуткина