

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.ОД.6 «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»

по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра разработчик рабочей программы: ХТОМ

#### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» является формирование целостного естественнонаучного мировоззрения, основополагающих знаний по химии, умений, навыков и компетенций у студентов, а также показать логические связи между различными областями знаний о веществах и их превращениях.

#### 2. Содержание дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»

Введение в аналитическую химию. Общая характеристика количественного анализа. Отбор проб и подготовка пробы к анализу. Титриметрические методы анализа, основанные на реакциях обмена. Окислительно-восстановительные методы в титриметрии. Комплексометрическое титрование. Гравиметрия. Инструментальные методы анализа. Электрохимические методы. Оптические методы анализа.

#### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

##### 1) Знать:

- а) законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности;
- б) правила поведения в химической лаборатории, химическую лабораторную посуду, используемую в органическом синтезе.

##### 2) Уметь:

- а) применять методы физико-химического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
- б) собрать лабораторный прибор для проведения физико-химического анализа

**3) Владеть:**

а) навыками проведения экспериментов по заданной методике и анализа результатов;

б) методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов.

Зав. каф ХТОМ



Хасаншина Э.М.