

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.19 «Аналитическая химия и ФХМА»

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

а) 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 ФХМА»:

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.

Комплексонометрическое 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:

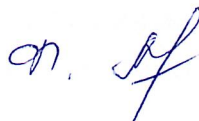
а) применять методы физико-химического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

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.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.