АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.21 Аналитическая химия

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника - бакалавр

1. Цели освоения дисциплины: теоретическая и практическая подготовка студентов по основным (фундаментальным) разделам аналитической химии с учетом современных тенденций развития химической науки, что обеспечивает решение выпускником задач будущей профессиональной деятельности; освоение современных представлений теории и практики химических методов анализа; выработка навыков выбора наиболее подходящего метода анализа при контроле чистоты анализируемого образа.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Принципы построения курса:

Дисциплина «Аналитическая химия» относится к обязательному циклу базовой части.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Основы общей и неорганической химии». «Математика» и «Информатика».

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного овладения дисциплинами:

-пищевая химия и пищевая микробиология, физическая и коллоидная химия, физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения:

- способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК 2);
- способен использовать фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания ОПК 2.2).

4.Краткое содержание дисциплины:

1 Общие положения, принципы и теоретические основы аналитической химии**.**
2. Основные типы используемых химических реакций
3. Качественный химический анализ
4. Количественный химический анализ

5.Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц.

6.Разработчик:

к.с.-х.н., доцент Л.А. Кулешова_____