ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhvv
Дата подписания: 11.01.2022

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.18 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
форма обучения очная
кафедра-разработчик Теоретическая и прикладная химия

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,
д.хим.н., проф.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Шарутина О. К.
Пользователь: sharutinaok
Дата подписания: 29.12.2021

О. К. Шарутина

Разработчик программы,
к.хим.н., старший преподаватель

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Петрова К. Ю.
Пользователь: oshekoki
Дата подписания: 29.12.2021

К. Ю. Петрова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.техн.н., проф.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 10.01.2022

А. Д. Тошев

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является подготовка специалистов, владеющих теоретическими основами и практическими приемами основных химических и инструментальных методов анализа, умеющих проводить методами математической статистики обработку результатов аналитических определений. Программа составлена в соответствии с современным уровнем науки и требованиями, предъявляемыми к подготовке бакалавра "Технология продукции и организация общественного питания".

Краткое содержание дисциплины

Теоретические основы химического анализа; типы реакций и процессов в аналитической химии; реакции обнаружения и определения; химические (гравиметрический и титриметрический) методы анализа; физико-химические (электрохимические, спектральные и оптические, хроматографические) методы анализа; основные объекты анализа в технологии продуктов питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знает: Основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологическом процессе производства продуктов питания Умеет: Осуществлять пробоотбор и пробоподготовку сырья, проводить химический анализ в ходе технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции Имеет практический опыт: Использования методов химического и физикохимического анализа для установления качества сырья и готовой продукции

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.15 Неорганическая химия, 1.О.16 Органическая химия	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.16 Органическая химия	Знает: Механизмы органических реакций и

	методы управления ими. Реакционные центры в органических молекулах. Методы синтеза органических веществ и исследования ихструктуры Умеет: Предсказывать химические свойства органического вещества по его составу и строению. Моделировать результаторганических реакций в зависимости от условий Имеет практический опыт: Определения реакционной способности органических соединений в зависимости от условий проведения процесса.Навыками пространственного представления строения молекул органических веществ
1.О.15 Неорганическая химия	Знает: -основные закономерности и условия протекания химических процессов; -химические свойства элементов и их соединений; - способы выражения концентраций веществ в растворах Умеет: -определять химические свойстваэлементов и их соединений по положениюэлемента в периодической системе элементов;определять возможные продукты химическихреакций; проводить расчеты концентрацийрастворов; готовить растворы заданнойконцентрации; определять измененияконцентраций растворов при протеканииреакций; анализировать химические явления,выделять их суть, сравнивать, обобщать, делатьвыводы, использовать законы химии присравнении различных явлений Имеет практический опыт: -правилами определения возможныхпродуктов химических реакций; способамирасчета концентраций растворов; навыкамиприготовления растворов различныхконцентраций; навыками титрования раствоpo

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 74,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		3
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
Аудиторные занятия:	64	64
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	16	16
Самостоятельная работа (СРС)	69,5	69,5

с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка к экзамену	20	20
Выполнение самостоятельных работ 1 - 3, решение задач	19,5	19.5
Подготовка к практическому занятию и контрольным работам, изучение теоретического материала по теме практического занятия.	15	15
Подготовка к лабораторной работе. Оформление отчета.	15	15
Консультации и промежуточная аттестация	10,5	10,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Предмет и методы аналитической химии. Общие вопросы аналитической химии	6	2	4	0
2	Основные типы химических реакций, применяемых в анализе	8	4	4	0
3	Методы обнаружения и разделения в аналитической химии	4	4	0	0
4	Методы количественного химического анализа	16	4	4	8
5	Теоретические основы физико-химических методов анализа	8	4	4	0
6	Электрохимические методы анализа	10	6	0	4
7	Оптические методы анализа	8	4	0	4
8	Хроматографические методы	4	4	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Аналитическая химия как наука, ее цели и задачи, связь с другими науками. Взаимосвязь между аналитической химией и химическим анализом. Значение химического анализа для технологии продуктов питания, других областей техники, научных исследований, охраны окружающей среды.	2
2	2	Требования, предъявляемые к реакциям. Равновесия и скорость реакций, управление ими. Формы существования вещества в растворе. Общие и равновесные концентрации. Описание равновесий с помощью констант разного типа. Учет ионной силы и эффекта побочных реакций. Основы теории кислот и оснований. Влияние растворителей на силу кислот и оснований. Константы кислотности и основности. Механизм буферного действия, буферная емкость. Выбор буферной системы. Расчет pH буферного раствора.	2
3	2	Применение неводных растворителей в методе нейтрализации. Применение реакций комплексообразования в анализе. Типы комплексных соединений, используемые в анализе. Хелатообразующие аналитические реагенты. Применение редоксиреакций в анализе. Важнейшие окислители и восстановители, используемые в анализе; способы изменения силы окислителей и восстановителей. Осаждение и растворение веществ.	2
4	3	Основные методы разделения и концентрирования, их роль в химическом	2

		анализе. Абсолютное и относительное концентрирование. Количественные характеристики. Методы разделения, основывающиеся на физических и химических свойствах веществ. Теоретические предпосылки методов. Осаждение и соосаждение.	
5	3	Экстракция и ее практическое применение. Сорбция. Методы испарения. Кристаллизация. Электрохимические методы разделения. Другие методы: дистилляция, сублимация, электрофорез. Химические и инструментальные методы идентификации веществ. Общие подходы к проблеме идентификации. Аналитические признаки, их характеристичность. Химические методы обнаружения: Систематический и дробный качественный анализ. Инструментальные методы качественного анализа, в том числе с применением компьютерных технологий.	2
6	4	Гравиметрический анализ. Сущность гравиметрического анализа, преимущества и недостатки метода. Механизм образования осадка. Факторы, влияющие на получение аналитической осаждаемой и весовой формы вещества, требования к ним. Прямые и косвенные методы гравиметрического определения. Важнейшие органические и неорганические осадители. Погрешности в гравиметрическом анализе.	2
7	4	Методы титриметрического анализа, общая характеристика, достоинства и недостатки. Классификация. Требования, предъявляемые к реакции в титриметрическом анализе. Виды титриметрических определений: прямое и обратное, косвенное титрование. Стандартные вещества, требования к ним. Типы кривых титрования. Скачок титрования. Точка эквивалентности и конечная точка титрования. Влияние различных факторов на характер кривых титрования. Кислотно-основное титрование, в том числе в неводных средах. Методы окислительно-восстановительного титрования: перманганатометрия. Методы окислительно-восстановительного титрования: перманганатометрия, иодометрия. Комплексометрическое титрование. Осадительное титрование.	2
8 - 9	5	Общие принципы и классификация инструментальных методов. Области применения различных методов и сопоставление их возможностей. Выбор метода для решения конкретной аналитической задачи. Понятие об аналитическом сигнале. Связь сигнала с концентрацией определяемого компонента. Чувствительность и селективность методики. Фон, его происхождение и способы уменьшения. Предел обнаружения и его оценка. Пути снижения предела обнаружения. Границы определяемых концентраций. Способы расчета концентрации по величине аналитического сигнала в методе градуировочного графика, методах стандартов, методах добавок. Расчетный вариант градуировочного графика – метод наименьших квадратов. Применимость и преимущества каждого из способов расчета.	4
10- 12	6	Общие теоретические принципы и техника электроаналитики. Классификация методов. Потенциометрический метод. Индикаторные электроды, электроды сравнения. Прямая потенциометрия, pH-метрия и ионометрия. Потенциометрическое титрование. Применение потенциометрического метода в анализе пищевых продуктов. Вольтамперометрический метод анализа. Общие принципы полярографии. Качественный и количественный анализ по полярографическому спектру. Современные вольтамперометрические методы. Инверсионная вольтамперометрия. Амперометрическое титрование. Электрогравиметрия и кулонометрия. Обработка результатов анализа в прямой кулонометрии и кулонометрическом титровании. Кондуктометрия и кондуктометрическое титрование	6
13 - 14	7	Классификация оптических методов, области применения разных методов. Понятие о спектрах поглощения и излучения атомов и молекул. Аналитические сигналы в спектроскопических методах. Использование электромагнитного излучения для идентификации веществ и	4

		количественного определения при анализе смесей. Определение концентрации веществ без измерения интенсивности светового потока (рефрактометрия, поляриметрия), области применения и аналитические возможности этих методов.	
15 - 16	8	Классификация хроматографических методов. Количественные характеристики хроматографического спектра. Факторы, влияющие на скорость движения компонентов в хроматографической колонке. Критерии разделения веществ. Классическая жидкостная колоночная хроматография, применение метода и его ограничения. Сорбенты для ЖХ. Жидкостная хроматография высокого давления. Тонкослойная и бумажная хроматография. Газотвердофазная (адсорбционная) и газожидкостная (распределительная) хроматография, требования к подвижным и стационарным фазам. Хроматографические методы в анализе сырья и пищевых продуктов.	4

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Обработка результатов химического анализа. Значащие цифры. Обработка результатов эксперимента методами математической статистики. Решение задач.	2
2	1	Закон эквивалентов. Определение фактора эквивалентности вещества в зависимости от типа химической реакции. Расчет молярной массы эквивалентов вещества. Решение задач.	2
3 - 4	2	Способы выражения концентрации растворов. Решение задач.	4
5	4	Расчеты в титриметрическом анализе. Решение задач.	2
6	4	Расчеты в гравиметрическом анализе. Решение задач.	2
7 - 8	5	Решение задач по теме "Физико-химические методы анализа".	4

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	4	Ацидиметрия. Определение жесткости водопроводной воды.	4
2	4	Алкалиметрия. Определение кислотности молока и молочных продуктов (молочной сыворотки).	4
3	6	Фотометрия. Изучение основного закона светопоглощения.	4
4	7	Фотометрия. Определение цветности пива.	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС	
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресу
Подготовка к экзамену	Васильев, В. П. Аналитическая химия [Текст] Кн. 1 Титриметрические и гравиметричес анализа учебник для вузов по хим.-технол. специальностям : в 2 кн. В. П. Васильев. - 6 Дрофа, 2007. - 366 с. (С. 5-29, 49-58, 68-81, 281-295). Васильев, В. П. Аналитическая хи 2 Физико-химические методы анализа учебник для вузов по хим.-технол. специальност П. Васильев. - 6-е изд., стер. - М.: Дрофа, 2007. - 382, с. (С. 4-7, 10-90, 160-210, 292-341)
Выполнение	Крюкова, Л.А., Дворяшина, Ю.С. Расчетные задачи по аналитической химии: учебное п

самостоятельных работ 1 - 3, решение задач	Крюкова, Л.А. Сидоренкова, Ю.С. Дворяшина. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГ 17, 21, 28, 36, 44 https://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU_METHOD1&key=000508870?base=SUSU_METHOD1&
Подготовка к практическому занятию и контрольным работам, изучение теоретического материала по теме практического занятия.	Данилина, Е. И. Расчеты в титриметрическом анализе: учеб. пособие, с. 3-68. http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000529059 Васильев, В. П. Ана химия. Сборник вопросов, упражнений и задач: учеб. пособие, С. 4-87, 179-188, 286-30
Подготовка к лабораторной работе. Оформление отчета.	Данилина, Е.И., Иняев, И.В. Анализ пищевых продуктов учебное пособие для лаборато Е.И. Данилина, И.В. Иняев. - Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. - 59 с. С. 4

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	3	Текущий контроль	Контрольная работа №1	5	2	Критерии начисления баллов: контрольная работа состоит из 2 задач, каждая задача оценивается в 1 балл. За неверно решенное задание снимается 1 балл. В случае невыполнения работы или неверно решенных 2 заданий выставляется 0 баллов.	экзамен
2	3	Текущий контроль	Контрольная работа №2	5	2	Критерии начисления баллов: контрольная работа состоит из 2 задач, каждая задача оценивается в 1 балл. За неверно решенное задание снимается 1 балл. В случае невыполнения работы или неверно решенных 2 заданий выставляется 0 баллов.	экзамен
3	3	Текущий контроль	Контрольная работа №3	5	3	Критерии начисления баллов: контрольная работа состоит из 3 задач, каждая задача оценивается в 1 балл. За неверно решенное задание снимается 1 балл. В случае невыполнения работы или	экзамен

						неверно решенных 3 заданий выставляется 0 баллов.	
4	3	Текущий контроль	Контрольная работа №4	5	2	Критерии начисления баллов: контрольная работа состоит из 2 задач, каждая задача оценивается в 1 балл. За неверно решенное задание снимается 1 балл. В случае невыполнения работы или неверно решенных 2 заданий выставляется 0 баллов.	экзамен
5	3	Текущий контроль	Контрольная работа №5	5	2	Критерии начисления баллов: контрольная работа состоит из 2 задач, каждая задача оценивается в 1 балл. За неверно решенное задание снимается 1 балл. В случае невыполнения работы или неверно решенных 2 заданий выставляется 0 баллов.	экзамен
6	3	Текущий контроль	Лабораторная работа №1	5	7	Подготовка к лабораторной работе. При подготовке к лабораторной работе студент пишет "заготовку" отчета, в которой отвечает на поставленные 7 вопросов. Правильный ответ на каждый вопрос - 0,5 балла. Выполнение работы. 1 балл снимается за незнание методики и хода выполнения работы, грубые недочеты при выполнении эксперимента, нарушение правил техники безопасности при работе в лаборатории. Отчет по лабораторной работе. Сданный в срок и зачтенный с первого раза отчет соответствует 7 баллам, эти баллы включают в себя "заготовку" (3,5 балла) и расчетную часть (3,5 балла). Расчетная часть включает в себя 7 пунктов, каждый из которых оценивается в 0,5 балла. Срок для сдачи отчета – 2 недели после выполнения лабораторной работы (до следующей лабораторной работы), в случае поздней сдачи отчета снимается 1 балл. В случае невыполнения работы выставляется 0 баллов.	экзамен
7	3	Текущий контроль	Лабораторная работа №2	5	7	Подготовка к лабораторной работе. При подготовке к лабораторной работе студент пишет "заготовку" отчета, в которой отвечает на поставленные 5 вопросов. Правильный ответ на каждый вопрос - 0,5 балла. Выполнение работы. 1 балл снимается за незнание методики и хода выполнения работы, грубые недочеты при выполнении эксперимента, нарушение правил техники	экзамен

						безопасности при работе в лаборатории. Отчет по лабораторной работе. Сданный в срок и зачтенный с первого раза отчет соответствует 7 баллам, эти баллы включают в себя "заготовку" (2,5 балла) и расчетную часть (4,5 балла). Расчетная часть включает в себя 9 пунктов, каждый из которых оценивается в 0,5 балла. Срок для сдачи отчета – 2 недели после выполнения лабораторной работы (до следующей лабораторной работы), в случае поздней сдачи отчета снимается 1 балл. В случае невыполнения работы выставляется 0 баллов.	
8	3	Текущий контроль	Лабораторная работа №3	5	7	Подготовка к лабораторной работе. При подготовке к лабораторной работе студент пишет "заготовку" отчета, в которой отвечает на поставленные 9 вопросов. Правильный ответ на каждый вопрос - 0,5 балла. Выполнение работы. 1 балл снимается за незнание методики и хода выполнения работы, грубые недочеты при выполнении эксперимента, нарушение правил техники безопасности при работе в лаборатории. Отчет по лабораторной работе. Сданный в срок и зачтенный с первого раза отчет соответствует 7 баллам, эти баллы включают в себя "заготовку" (4,5 балла) и расчетную часть (2,5 балла). Расчетная часть включает в себя 5 пунктов, каждый из которых оценивается в 0,5 балла. Срок для сдачи отчета – 2 недели после выполнения лабораторной работы (до следующей лабораторной работы), в случае поздней сдачи отчета снимается 1 балл. В случае невыполнения работы выставляется 0 баллов.	экзамен
9	3	Текущий контроль	Лабораторная работа №4	5	7	Подготовка к лабораторной работе. При подготовке к лабораторной работе студент пишет "заготовку" отчета, в которой отвечает на поставленные 9 вопросов. Правильный ответ на каждый вопрос - 0,5 балла. Выполнение работы. 1 балл снимается за незнание методики и хода выполнения работы, грубые недочеты при выполнении эксперимента, нарушение правил техники безопасности при работе в лаборатории. Отчет по лабораторной работе.	экзамен

						Сданный в срок и зачтенный с первого раза отчет соответствует 6 баллам, эти баллы включают в себя "заготовку" (4,5 балла) и расчетную часть (2,5 балла). Расчетная часть включает в себя 5 пунктов, каждый из которых оценивается в 0,5 балла. Срок для сдачи отчета – 2 недели после выполнения лабораторной работы (до следующей лабораторной работы), в случае поздней сдачи отчета снимается 1 балл. В случае невыполнения работы выставляется 0 баллов.	
10	3	Текущий контроль	Самостоятельная работа №1	5	5	Критерии начисления баллов: 5 баллов – решены все 5 задания. Получены верные расчетные формулы и числовые ответы. За каждое неверно решенное задание снимается 1 балл. В случае невыполнения работы или неверно решенных 5 заданий выставляется 0 баллов.	экзамен
11	3	Текущий контроль	Самостоятельная работа №2	5	3	Критерии начисления баллов: 3 балла – решены все 3 задания. Получены верные расчетные формулы и числовые ответы. За каждое неверно решенное задание снимается 1 балл. В случае невыполнения работы или неверно решенных 3 заданий выставляется 0 баллов.	экзамен
12	3	Текущий контроль	Самостоятельная работа №3	5	2	Критерии начисления баллов: 2 балла – решены все 2 задания. Получены верные расчетные формулы и числовые ответы. За каждое неверно решенное задание снимается 1 балл. В случае невыполнения работы или неверно решенных 2 заданий выставляется 0 баллов.	экзамен
13	3	Проме-жуточная аттестация	Экзамен	-	20	Билет содержит 3 теоретических вопроса, 3 задачи и 3 тестовых вопроса. Правильный ответ на каждый из открытых теоретических вопросов оценивается в 2 балла при полном ответе и в 1 балл при небольших замечаниях. Правильный ответ на каждый из тестовых заданий оценивается в 1 балл. Решение первой расчётной задачи оценивается в 3 балла. Решение второй и третьей расчётных задач оценивается по 4 балла. При допущении ошибок при решении задач могут быть сняты баллы. При неверном ответе на все теоретические вопросы и неправильном решении задач (или отсутствии	экзамен

						решения) студент получает 0 баллов.	

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля. Прохождение контрольного мероприятия промежуточной аттестации необязательно, возможно выставление оценки по текущему контролю. Студент может улучшить свой рейтинг, пройдя контрольное мероприятие промежуточной аттестации. Экзамен проводится в форме письменного ответа на билет и последующего устного опроса. Билет содержит три теоретических вопроса, три расчётные задачи из тем, выносимых на экзамен и три тестовых вопроса. Время для подготовки письменного ответа 60 минут. Последующий устный вопрос представляет собой беседу по материалу билета, а при неправильном или неполном ответе студенту могут быть заданы уточняющие или новые вопросы по той же теме, а также по другим темам в рамках программы дисциплины.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОПК-2	Знает: Основы химических и физико-химических методов анализа, применяемых в технологическом процессе производства продуктов питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-2	Умеет: Осуществлять пробоотбор и пробоподготовку сырья, проводить химический анализ в ходе технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции						+	+	+	+				+
ОПК-2	Имеет практический опыт: Использования методов химического и физикохимического анализа для установления качества сырья и готовой продукции						+	+	+	+				+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Васильев, В. П. Аналитическая химия Текст Кн. 1 Титриметрические и гравиметрический методы анализа учебник для вузов по хим.-технол. специальностям : в 2 кн. В. П. Васильев. - 6 изд., стер. - М.: Дрофа, 2007. - 366, [1] с.
2. Васильев, В. П. Аналитическая химия Текст Кн. 2 Физико-химические методы анализа учебник для вузов по хим.-технол.

специальностям : в 2 кн. В. П. Васильев. - 6-е изд., стер. - М.: Дрофа, 2007. - 382, [1] с. ил.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Крюкова, И.В., Сидоренкова, Л.А., Дворяшина, Ю.С. Расчетные задачи по аналитической химии: учебное пособие / И.В. Крюкова, Л.А. Сидоренкова, Ю.С. Дворяшина. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. 58 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Крюкова, И.В., Сидоренкова, Л.А., Дворяшина, Ю.С. Расчетные задачи по аналитической химии: учебное пособие / И.В. Крюкова, Л.А. Сидоренкова, Ю.С. Дворяшина. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. 58 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Шевченко, В.В. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. Часть 1. Продукты растительного происхождения: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. — Электрон. дан. — СПб. : , 2011. — 304 с. http://e.lanbook.com/book/90701
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Нечаев, А.П. Пищевая химия. [Электронный ресурс] / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова, В.В. Колпакова. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 672 с. http://e.lanbook.com/book/69876
3	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронный каталог ЮУрГУ	Крюкова, И.В., Сидоренкова, Л.А., Дворяшина, Ю.С. Расчетные задачи по аналитической химии: учебное пособие / И.В. Крюкова, Л.А. Сидоренкова, Ю.С. Дворяшина. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. - 58 с. http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD1&key=000508870
4	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронный каталог ЮУрГУ	Данилина, Е. И. Анализ пищевых продуктов Текст учеб. пособие для лаб. работ Е. И. Данилина, И. В. Иняев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Аналит. химия ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 57 с. http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000444599

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -База данных ВИНИТИ РАН(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	404 (1а)	Аквадистиллятор ДЭ-4, фотоколориметр; стилоскоп СЛ-11; центрифуга СМ-6М; люминоскоп "Филин"; весы ВЛКТ-500; анализатор "Экотест-ВА"; электрохимический стенд; спектрофотометр Leki; цифровой титратор; измерительные анализаторы жидкости "Мультитест"; цифровой источник питания; сушильный шкаф "LOIP"; титратор Auto Trate 02.
Лабораторные занятия	405 (1а)	pH-метр; аквадистиллятор ДЭ-4; весы лабораторные ВЛТЭ-310; шкаф сушильный ШСвЛ-80; весы OHAUS SC-2020; ноутбук Lenovo.