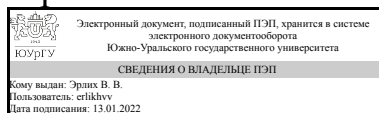


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



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

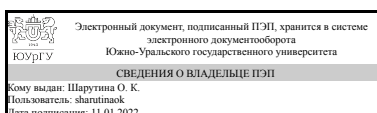
уровень Бакалавриат

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Теоретическая и прикладная химия

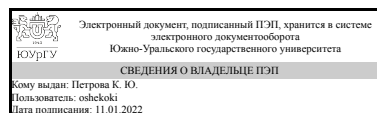
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



О. К. Шарутина

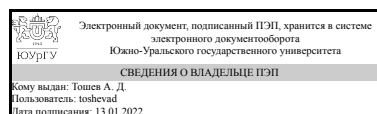
Разработчик программы,  
к.хим.н., старший преподаватель



К. Ю. Петрова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является подготовка специалистов, владеющих теоретическими основами и практическими приемами основных химических и инструментальных методов анализа, умеющих проводить 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

Метрологические основы химического анализа; теория и практика пробоотбора; типы реакций и процессов в аналитической химии; реакции обнаружения и определения; химические (гравиметрический и титриметрический) методы анализа; физико-химические (электрохимические, спектральные и оптические) методы анализа; основные объекты анализа в технологии производства 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.16 Органическая химия, 1.О.15 Неорганическая 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.15 Неорганическая химия	Знает: -основные закономерности и условия протекания химических процессов; -химические свойства элементов и их соединений; - способы

	<p>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 раствора</p>
1.О.16 Органическая химия	<p>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</p>

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 26,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		3
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	16	16
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	4	4
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	117,5	117,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	

Подготовка к экзамену.	90	90
Подготовка к практическим занятиям и решение контрольных работ	20	20
Подготовка к лабораторным работам и написание отчетов	7,5	7.5
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	4	4	0	0
2	Методы количественного химического анализа	6	2	4	0
3	Физико-химические методы анализа	6	2	0	4

### 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. Классификация методов аналитической химии. Современное состояние и тенденции развития аналитической химии: инструментализация, автоматизация, математизация, увеличение доли физических методов, переход к многокомпонентному анализу, создание сенсоров и тест-методов.	2
2	1	Применение неводных растворителей в методе нейтрализации. Применение реакций комплексообразования в анализе. Типы комплексных соединений, используемые в анализе. Применение редоксиреакций в анализе. Важнейшие окислители и восстановители, используемые в анализе; способы изменения силы окислителей и восстановителей. Осаждение и растворение веществ. Основные методы разделения и концентрирования, их роль в химическом анализе. Абсолютное и относительное концентрирование. Количественные характеристики. Методы разделения, основывающиеся на физических и химических свойствах веществ. Теоретические предпосылки методов. Осаждение и соосаждение.	2
3	2	Гравиметрический анализ, титриметрический анализ: кислотно-основное, окислительно-восстановительное, осадительное и комплексонометрическое титрование). 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. 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	2

		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.	
4	3	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. Способы расчета концентрации по величине аналитического сигнала в методе градуировочного графика, методах стандартов, методах добавок.	2

## 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Закон эквивалентов. Определение фактора эквивалентности вещества в зависимости от типа химической реакции. Расчет молярной массы эквивалентов вещества. Способы выражения содержания вещества в растворе. Решение задач.	2
2	2	Обработка результатов химического анализа. Значащие цифры. Обработка результатов эксперимента методами математической статистики. Расчёты в титриметрическом анализе. Расчеты в гравиметрическом анализе. Решение задач.	2

## 5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	3	Фотометрия. Изучение основного закона светопоглощения.	2
2	3	Фотометрия. Определение цветности пива.	2

## 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к экзамену.	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 с. (С. 5-29, 49-58, 68-81, 281-295). 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, с. (С. 4-7, 10-90, 160-210, 292-341).	3	90
Подготовка к практическим занятиям и решение контрольных работ	Данилина, Е. И. Расчеты в титриметрическом анализе: учеб. пособие, с. 3-68. <a href="http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000529059">http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000529059</a> Васильев, В. П. Аналитическая химия. Сборник вопросов, упражнений и задач: учеб. пособие, С. 4-87, 179-188, 286-300.	3	20

Подготовка к лабораторным работам и написание отчетов	Данилина, Е.И., Иняев, И.В. Анализ пищевых продуктов учебное пособие для лабораторных работ / Е.И. Данилина, И.В. Иняев. - Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2010. - 59 с. С. 45-50.	3	7,5
---	---	---	-----

## 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	Учитывается 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 неверно решенных 3 заданий выставляется 0 баллов.	экзамен
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	3	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	Лабораторная	5	7	Подготовка к лабораторной работе. При	экзамен

		контроль	работа №1			<p>подготовке к лабораторной работе студент пишет "заготовку" отчета, в которой отвечает на поставленные 9 вопросов. Правильный ответ на каждый вопрос - 0,5 балла.</p> <p>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.</p> <p>Отчет по лабораторной работе.</p> <p>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).</p> <p>Расчетная часть включает в себя 5 пунктов, каждый из которых оценивается в 0,5 балла.</p> <p>Срок для сдачи отчета – 2 недели после выполнения лабораторной работы (до следующей лабораторной работы), в случае поздней сдачи отчета снимается 1 балл.</p> <p>В случае невыполнения работы выставляется 0 баллов.</p>	
7	3	Текущий контроль	Лабораторная работа №2	5	7	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Отчет по лабораторной работе.</p> <p>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).</p> <p>Расчетная часть включает в себя 5 пунктов, каждый из которых оценивается в 0,5 балла.</p> <p>Срок для сдачи отчета – 2 недели после выполнения лабораторной работы (до следующей лабораторной работы), в случае поздней сдачи отчета снимается 1 балл.</p> <p>В случае невыполнения работы выставляется 0 баллов.</p>	экзамен
8	3	Текущий контроль	Тест №1	5	10	<p>Тест содержит 10 заданий с выбором одного или нескольких правильных ответов. Правильный ответ оценивается в 1 балл. В случае невыполнения теста или неправильного ответа на все вопросы</p>	экзамен

						выставляется 0 баллов.	
9	3	Текущий контроль	Тест №2	5	10	Тест содержит 10 заданий с выбором одного или нескольких правильных ответов. Правильный ответ оценивается в 1 балл. В случае невыполнения теста или неправильного ответа на все вопросы выставляется 0 баллов.	экзамен
10	3	Текущий контроль	Тест №3	5	10	Тест содержит 10 заданий с выбором одного или нескольких правильных ответов. Правильный ответ оценивается в 1 балл. В случае невыполнения теста или неправильного ответа на все вопросы выставляется 0 баллов.	экзамен
11	3	Текущий контроль	Тест №4	5	10	Тест содержит 10 заданий с выбором одного или нескольких правильных ответов. Правильный ответ оценивается в 1 балл. В случае невыполнения теста или неправильного ответа на все вопросы выставляется 0 баллов.	экзамен
12	3	Текущий контроль	Тест №5	5	10	Тест содержит 10 заданий с выбором одного или нескольких правильных ответов. Правильный ответ оценивается в 1 балл. В случае невыполнения теста или неправильного ответа на все вопросы выставляется 0 баллов.	экзамен
13	3	Промежуточная 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 решения) студент получает 0 баллов.	экзамен

## 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	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения



	<p>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.</p>	
--	--	--

### 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 гравиметрические 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. 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, [2] с. электрон. версия

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. 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, [2] с. электрон. версия

### 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. <a href="http://e.lanbook.com/book/90701">http://e.lanbook.com/book/90701</a>
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. <a href="http://e.lanbook.com/book/69876">http://e.lanbook.com/book/69876</a>
3	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. <a href="http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000444599">http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000444599</a>

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -База данных ВИНТИ 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	405 (1а)	pH-метр; аквадистиллятор ДЭ-4; весы лабораторные ВЛТЭ-310; шкаф сушильный ШСВЛ-80; весы OHAUS SC-2020; ноутбук Lenovo.
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.
--	--	--