

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет
Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
(В.В. Морозов)
«28» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Физико-химические методы анализа готового сырья

(наименование учебной дисциплины)

Уровень высшего образования бакалавриат
(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата
(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я) подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) образовательной программы «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения заочная
(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 5 лет

Ярославль
2020 г.

При разработке рабочей программы учебной дисциплины «Физико-химические методы анализа готового сырья» в основу положены:

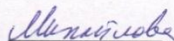
1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «12» ноября 2015 г..

2. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденный Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «07» марта 2017 г. Протокол № 2. Период обучения: 2017 – 2022 гг.

Преподаватель-разработчик

к.с.-х.н.

Михайлова Ю.А.



(подпись)

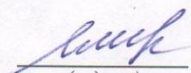
(учёная степень, звание)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» «25» августа 2020 г. Протокол № 17.

И.о. заведующего кафедрой

к.с.-х.н., доцент

Сенченко М.А.



(подпись)

(учёная степень, звание)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета «27» августа 2020 г. Протокол № 11.

Председатель учебно-методической комиссии технологического факультета

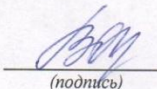


(подпись)

(учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.

СОГЛАСОВАНО:
Отдел комплектования библиотеки

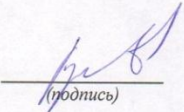


(подпись)



(Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета



(подпись)

к.с.-х.н.

(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	7
4	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
5	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
5.1	Содержание разделов дисциплины	8
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	10
5.3	Лабораторные работы	10
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	11
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)	11
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	12
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	13
7.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины	13
7.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
7.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	15
7.4.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	15
7.4.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации	17
7.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания	19

№ п/п	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
	знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	20
8.1	Основная учебная литература	20
8.2	Дополнительная учебная литература	21
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	21
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	21
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	22
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	22
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	23
11.1	Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса	23
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	23
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	24
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	25
13	Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	26
14	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	27
	Приложения	
	Приложение 1. Листы дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	28
	Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины	35

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Физико-химические методы анализа готового сырья» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по использованию физико-химических методов для исследования химического строения готового сырья, такие, как последовательность и кратность химических связей, координационное число атомов, взаимное влияние атомов и групп атомов в молекуле, энергетические, электрические и другие молекулярные характеристики, промежуточные продукты и механизмы реакций.

Задачи:

- изучение основных групп физико-химических методов анализа готового сырья;
- характеристика физико-химических методов анализа, выделение особенностей и практических рекомендаций по использованию того или другого метода исследования;
- идентификация веществ и установления химического строения молекул веществ.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных компетенций (ПК):

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-9	Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	3-1 Основные приемы подготовки пробы к лабораторному анализу	У-1 Применять физико-химические методы исследований при лабораторном анализе сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В-1 Методами регистрации и обработки результатов лабораторного анализа

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физико-химические методы анализа готового сырья» относится к Блоку 1 «Дисциплины» вариативной части программы бакалавриата.

4 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего	Курс 4
Контактная работа обучающихся с преподавателем, <i>в том числе:</i>		15,1	15,1
Лекции (Л)		6	6
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		-	-
Лабораторные работы (ЛР)		8	8
Самостоятельная работа обучающихся (СР), <i>в том числе:</i>		53,1	53,1
Курсовой проект (работа)	КП	—	—
	КР	—	—
<i>Другие виды СР:</i>		—	—
Расчетно-графические работы (РГР)		—	—
Реферат (Реф)		—	—
Контрольная работа студента заочной формы обучения		—	—
Контроль		3,8	3,8
Вид промежуточной аттестации <i>(зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КП (КР))</i>		3	3
Общая трудоемкость	часов	72	72
	зачетных единиц	2	2

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Формируемые компетенции	Содержание раздела в дидактических единицах (ДЕ)	В результате изучения дисциплины обучающиеся:
1	Общетеоретический	ПК-9	<p>ДЕ-1. Физико-химические методы анализа - главная инструментальная база контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений. Преимущества и недостатки ФХМА.</p> <p>ДЕ-2. Понятие об аналитическом сигнале в физико-химических методах анализа. Особенности аналитических сигналов в спектральных, электрохимических и хроматографических методах.</p>	3-1, У-1, В-1
2	Спектральные методы анализа готового сырья	ПК-9	<p>ДЕ-3. Спектральные методы анализа. Классификация спектральных методов анализа.</p> <p>ДЕ-4. Взаимодействие электромагнитного излучения с веществом. Эмиссия и адсорбция квантов излучения как средство получения аналитического сигнала. Молекулярная абсорбционная спектроскопия.</p> <p>ДЕ-5. Закон Бугера-Ламберта-Бера и отклонения от него. Оптическая плотность растворов, молярный коэффициент поглощения.</p> <p>ДЕ-6. Фотоколориметрия и спектрофотометрия.</p> <p>ДЕ-7. Нефелометрический и турбидиметрический методы анализа.</p> <p>ДЕ-8. Атомно-абсорбционная спектрометрия.</p> <p>ДЕ-9. Эмиссионная фотометрия пламени.</p>	3-1, У-1, В-1

3	Электрохимические методы анализа готового сырья	ПК-9	<p>ДЕ-10 Классификация электрохимических методов анализа.</p> <p>ДЕ-11. Потенциометрия. Уравнение Нернста. Индикаторные электроды и электроды сравнения. Устройство и принцип действия стеклянного электрода, его водородная функция. Избирательная зависимость потенциала ионоселективного электрода от концентрации определяемого иона: уравнение Никольского, коэффициент селективности. Хлоросеребряный электрод сравнения. Потенциометрическое титрование.</p> <p>ДЕ-12. Кулонометрия. Законы Фарадея. Прямая кулонометрия и кулонометрическое титрование.</p> <p>ДЕ-13. Вольтамперометрия. Полярография.</p> <p>ДЕ-14. Кондуктометрия. Прямая кондуктометрия. Соломеры. Оценка солености природных вод, качества вин, соков и других напитков. Кондуктометрическое титрование.</p>	3-1, У-1, В-1.
4	Хроматографические методы анализа готового сырья	ПК-9	<p>ДЕ-15. Классификация хроматографических методов. Хроматографы, их основные узлы.</p> <p>ДЕ-16 Газовая хроматография. Газоадсорбционная и газо-жидкостная хроматография. Хроматографические колонки. Хроматограммы, способы их обработки. Идентификация и количественное определение веществ.</p> <p>ДЕ-17. Жидкостная хроматография. Колоночная и тонкослойная жидкостная хроматография. Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ). Принципиальная схема жидкостного хроматографа.</p> <p>ДЕ-18. Ионообменная хроматография. Механизм разделения в ионообменной хроматографии. Принципиальная схема ионного хроматографа.</p> <p>ДЕ-19. Тонкослойная хроматография. Качественное и количественное определение веществ при помощи тонкослойной хроматографии.</p>	3-1, У-1, В-1

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости ¹
			Л	ЛР	ПЗ	
1	4	Общетеоретический	1	2	–	Т, ЗЛР
2	4	Спектральные методы анализа готового сырья	2	2	–	Т, ЗЛР
3	4	Электрохимические методы анализа готового сырья	2	2	–	Т, ЗЛР
4	4	Хроматографические методы анализа готового сырья	1	2	–	Т, ЗЛР
ИТОГО:			6	8	–	–

5.3 Лабораторные работы

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	4	Общетеоретический	Лаб. №1. Введение. ФХМА - раздел аналитической химии. Особенности ФХМА. Техника безопасности при работе в лаборатории.	2
2	4	Спектральные методы анализа готового сырья	Лаб. №2. Выбор оптимальных условий проведения фотометрических определений. Лаб. №3. Фотометрическое определение содержания меди. Лаб. №4. Пламенная фотометрия. Определение содержания калия в растворе.	2

¹ Т – тестирование, ЗЛР – защита лабораторных работ

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
3	4	Электрохимические методы анализа готового сырья	Лаб. №5. Потенциометрическое определение pH. Лаб. №6. Потенциометрическое титрование. Определение кривой потенциометрического титрования, определение точки эквивалентности.	2
4	4	Хроматографические методы анализа готового сырья	Лаб. №7. Ионообменная хроматография. Определение нитрат-ионов в водном растворе Лаб. №8. Хроматографическое определение хлорида калия в растворе с применением катионита	2
ИТОГО:				8

5.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые работы согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	4	Общетеоретический	Подготовка к тестированию	13
2	4	Спектральные методы анализа готового сырья	Подготовка к тестированию. Конспектирование материалов.	14
3	4	Электрохимические методы анализа готового сырья	Подготовка к тестированию. Конспектирование материалов.	13,1
4	4	Хроматографические методы анализа готового сырья	Подготовка к тестированию. Конспектирование материалов.	13

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
ИТОГО часов:				53,1

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине «Физико-химические методы анализа готового сырья» обучающиеся могут воспользоваться следующими учебными изданиями:

1. Орлова, Т.Н. Физические методы анализа в химии [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Орлова, В.Н. Казин. – ФГОУ ВПО ЯГСХА. – Ярославль, 2007. – 166 с. – Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация;

2. Баушева, Н.П. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для обучающихся по укрупненным группам направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство. – ФГБОУ ВО ЯГСХА. – Ярославль, 2020. – 72 с. – Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог/>, требуется авторизация.

12 7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины «Физико-химические методы анализа готового сырья».

В фонде оценочных средств представлены типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Физико-химические методы анализа готового сырья» проводится с целью определения степени освоения обучающимся образовательной программы в форме зачета.

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ курса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПК-9 – Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	
4	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
3	Пищевые добавки
5	Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей
5	Технология хранения и переработки продукции животноводства
3	Производство продукции растениеводства
3	Производство продукции животноводства
4	Физико-химические методы анализа готового сырья
4	Физико-химические методы анализа сельскохозяйственного сырья
3	Технологическая практика
4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
1	Введение в специальность
3	Система автоматизированного проектирования перерабатывающих отраслей

7.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

№ раздела (темы)	Наименование контролируемого раздела (подэтапа) дисциплины (этапа)	Код контролируемой компетенции	Форма оценочных средств
1	Общетеоретический	ПК-9	Т, ЗЛР
2	Спектральные методы анализа готового сырья	ПК-9	Т, ЗЛР
3	Электрохимические методы анализа готового сырья	ПК-9	Т, ЗЛР
4	Хроматографические методы анализа готового сырья	ПК-9	Т, ЗЛР

7.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
					высокий	средний	ниже среднего (пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)
Код	Формулировка				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	не удовл./не зачтено
ПК-9	Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: правила подготовки пробы к лабораторному анализу Уметь: использовать при лабораторном анализе с/х сырья и продуктов его переработки физико-химические методы анализа Владеть: методами регистрации и обработки результатов лабораторного анализа	Лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа	Вопросы для зачета	Знает: способы разложения пробы, процессы, используемые для разделения и концентрирования компонентов пробы Умеет: самостоятельно подбирать оптимальный метод анализа материала в зависимости от объекта и поставленных задач Владеет: методами обработки результатов лабораторного анализа и интерпретации результатов Способен: провести лабораторный анализ образцов почв, растений ,продукции растениеводства и животноводства	Знает: требования различных ФХМА к пробоподготовке, химическим формам и матрице Умеет: провести анализ полученного образца по предложенной методике Владеет: методами регистрации результатов лабораторного анализа	Знает: требования различных ФХМА к пробоподготовке Умеет: провести анализ предложенного образца по методическим указаниям Владеет: методами обработки результатов лабораторного анализа	Не знает: требования различных ФХМА к пробоподготовке Не умеет: провести анализ предложенного образца по методическим указаниям Не владеет: методами обработки результатов лабораторного анализа

7.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.4.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

Примеры вопросов для защиты лабораторных работ:

1. В чем сущность кондуктометрического метода анализа?
2. Что такое электрическая проводимость раствора электролита?
3. Как связана удельная и молярная электрическая проводимость? Ее размерность.
4. Что такое постоянная кондуктометрической ячейки?
5. В чем суть метода кондуктометрического титрования?
6. Какая зависимость выражается уравнением Нернста? Пояснить смысл входящих в него величин.
7. Что такое стандартный электродный потенциал? Как его определяют экспериментально?
8. Как устроен гальванический элемент? Какие реакции протекают при его работе?
9. Как возникает ЭДС гальванического элемента?
10. Какой процесс вызывает возникновение электродного потенциала?

Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:

1. Какой из признаков является недостатком ФХМА:
 - а) предел обнаружения = 10^{-1} - 10^{-2} моль/л
 - б) погрешность 5,0%
 - в) погрешность 0,5%
2. Выберите правильный вариант, в котором области спектра электромагнитных колебаний расположены в сторону уменьшения длины волны и увеличения энергии:
 - а) γ -излучение, рентгеновское излучение, ультрафиолетовое излучение, видимые лучи, инфракрасное излучение, микроволны, радиоволны;
 - б) инфракрасное излучение, микроволны, радиоволны, видимые лучи, ультрафиолетовое излучение, рентгеновское излучение, γ -излучение
 - в) радиоволны, микроволны, инфракрасное излучение, видимые лучи, ультрафиолетовое излучение, рентгеновское излучение, γ -излучение
3. Укажите, какой из перечисленных методов анализа не относится к электрохимическим:
 - а) Потенциометрический
 - б) Рефрактометрический
 - в) Кондуктометрический

4. Какие участники процесса разделения соответствуют проявительному методу хроматографии:

- а) Разделяемая смесь, элюент
- б) Разделяемая смесь
- в) Разделяемая смесь, вытеснитель

5. Как выбрать цвет светофильтра?

а) Определить оптическую плотность раствора на каждом светофильтре; цвет светофильтра должен соответствовать области минимального поглощения раствора

б) Необходимо выбрать светофильтр, пропускающий те лучи, которые слабее поглощаются анализируемым веществом

в) Определить оптическую плотность раствора на каждом светофильтре; цвет светофильтра должен соответствовать области максимального поглощения раствора

6. Какой из методов не относится к ФХМА:

- а) Оптический
- б) Электрохимический
- в) Гравиметрический

7. Какое излучение называют монохроматическим?

а) Видимый свет;

б) Излучение, заключенное в столь узком интервале длин волн, что дальнейшее сжатие не несет новой информации о веществе

в) Излучение, заключенное в широком интервале длин волн

8. Укажите, какой из перечисленных методов анализа не относится к электрохимическим:

- а) Вольтамперометрический
- б) Кулонометрический
- в) Флуориметрический

9. Основоположителем хроматографических методов разделения является

- а) Д.И. Менделеев
- б) М.С. Цвет
- в) Ю.А. Золотов

10. Что позволяет использование реагентов в колориметрическом методе анализа?

а) Реагенты – это соединения, которые взаимодействуют с анализируемым веществом и образуют продукты, обладающие высоким коэффициентом ослабления

б) Реагенты – это соединения, которые взаимодействуют с анализируемым веществом и образуют продукты, растворы которых обладают менее интенсивной окраской

в) Реагенты – это соединения, которые взаимодействуют с анализируемым веществом и образуют продукты, обладающие низким коэффициентом ослабления

7.4.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Компетенции:

ПК-9 – Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Вопросы к зачету:

1. Классификация физико-химических методов анализа сельскохозяйственного сырья
2. Эмиссионный спектральный анализ. Происхождение эмиссионных спектров.
3. Абсорбционный спектральный анализ. Происхождение спектров поглощения.
4. Основной закон светопоглощения Оптическая плотность раствора. Закон Бугера-Ламберта-Бера.
5. Основы качественного и количественного абсорбционного анализа в видимой, ультрафиолетовой и инфракрасной области спектра.
6. Принципиальная схема установки для адсорбционного спектрального анализа. Источник света, монохроматоры, приемники света. Условия определения.
7. Основные приемы фотометрических определений: метод градуировочного графика и построение калибровочной кривой.
8. Метод молярного коэффициента поглощения, метод добавок.
9. Метод дифференциальной фотометрии.
10. Анализ смеси светопоглощающих веществ.
11. Фотометрическое титрование.
12. Определение константы диссоциации двухцветного индикатора.
13. Рефрактометрия.
14. Поляриметрия.
15. Люминесценция.
16. Рентгеноспектральные методы анализа.
17. Потенциометрия. Теоретические основы потенциометрического метода анализа.
18. Индикаторные электроды и электроды сравнения.
19. Электроды первого и второго рода.
20. Стандартный, равновесный и реальный электродный потенциал.
21. Насыщенный каломельный электрод. Хлорсеребряный электрод.
22. Индикаторные электроды, применяемые в различных типах химических реакций: нейтрализации, окисления-восстановления, осаждения и комплексообразования.
23. Прямая потенциометрия и потенциометрическое титрование.
24. Кривые потенциометрического титрования. Способы нахождения точки эквивалентности.
25. Стекланный электрод. Уравнение Нернста для pH – метрии.
26. Ионоселективные электроды. Уравнение Никольского.
27. Примеры потенциометрических определений: определение рNa в водном растворе соли.
28. Определение константы диссоциации уксусной кислоты.
29. Потенциометрическое титрование кислот (виды кривых титрования).
30. Примеры определений с использованием методов окисления восстановления и осаждения.
31. Оборудование и приборы, применяемые в потенциометрическом анализе.
32. Теоретические основы хроматографии и основные понятия.
33. Способы количественной оценки в хроматографии: метод абсолютной калибровки, метод внутреннего стандарта и метод нормировки.
34. Газожидкостная хроматография, основные параметры процесса, оборудование.

35. Жидкостная хроматография.
36. Распределительная хроматография.
37. Ионообменная хроматография. Иониты. Классификация. Обменная емкость ионита.
38. Гель-хроматография.
39. Способы классификации хроматографических методов анализа.
40. Константа распределения, степень разделения, критерий разделения, критерий распределения.

Практические задания для проведения зачета:

1. В две мерные колбы вместимостью 100,0 мл поместили по 20 мл сточной воды. В одну колбу добавили 10 мл стандартного раствора $ZnSO_4$ ($T(Zn) = 0,001000$ г/мл). В обеих колбах провели фотометрическую реакцию. При фотометрировании растворов получили оптические плотности $A_x = 0,280$, $A_{x+ст} = 0,420$. Определить концентрацию г/л цинка в сточной воде.

2. Из 100 мл воды экстрагировали гербицид которан хлороформом. Экстракт упарили, перенесли в кювету и оттитровали уксуснокислым раствором хлорной кислоты ($T HClO_4$ / которан = $0,000300$ г/мл). Вычислить концентрацию (г/мл) которана в воде по следующим результатам:

$V HClO_4$ 00,4 0,8 1,2 1,6 2,0 2,4 2,8

A 0,315 0,215 0,125 0,0600,035 0,030 0,020 0,015

3. Оптическая плотность A раствора соли кобальта (2) с концентрацией $3 \cdot 10^{-3}$ моль/л равна 0,38. Вычислить концентрацию исследуемого раствора с оптической плотностью 0,51 методом сравнения.

4. Вычислить концентрацию ионов свинца (2) в растворе (мг/л), если при распылении образца с концентрацией $2 \cdot 10^{-4}$ г/мл в пламени атомно-адсорбционного спектрофотометра оптическая плотность (A) линии свинца равна 0,370, а для образца с известной концентрацией металла $A = 0,440$.

5. Вычислить концентрацию мышьяка в растворе, если оптическая плотность (A) ограничивающих растворов мышьяка с концентрацией $C_{max} = 4 \cdot 10^{-3}$ моль/л равна 0,410, $C_{min} = 2 \cdot 10^{-3}$ моль/л - 0,200. Оптическая плотность исследуемого раствора 0,320

6. В две мерные колбы объемом 100,0 мл поместили 30 мл анализируемой воды. В одну колбу добавили 5 мл стандартного раствора соли свинца ($T(Pb) = 0,005000$ г/мл). Провели фотометрическую реакцию. При фотометрировании растворов получили оптические плотности $A_x = 0,320$ и $A_{x+ст} = 0,460$. Определить концентрацию свинца в воде (г/л).

7. Определить концентрацию нитрат-иона при $E = 595$ мВ, построив градуировочный график ионселективного электрода по следующим данным: C (моль/л) 10^{-1} 10^{-2} 10^{-3} 10^{-4} 10^{-5}
 $E, мВ$ 500 560 620 680 740

8. Определить величину потенциала медного электрода в растворе хлорида меди, если активность иона меди 0,05.

9. Построить градуировочный график и вычислить массовую долю (%) кислорода в органическом соединении, если $10 \text{ см} = 300$.

10. Построить дифференциальную кривую потенциометрического титрования уксусной кислоты в координатах и определить концентрацию раствора CH_3COOH (г/л), если при титровании 10,00 мл этой кислоты 0,1000 м КОН получили следующие результаты:

$V(\text{KOH})_{\text{мл}}$ 10,00 13,00 14,00 14,50 14,90 15,00 15,10 15,50 16,00

pH 5,05 5,56 5,88 6,19 6,92 8,82 10,59 11,29 11,58

7.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования:

Оценка «*отлично*» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка «*хорошо*» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Зачет

Критерии оценки на зачете

Оценки «*зачтено*» и «*не зачтено*» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «*зачтено*» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («*отлично*», «*хорошо*», «*удовлетворительно*»), а «*не зачтено*» - параметрам оценки «*неудовлетворительно*».

Оценка «*отлично*» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка «*отлично*» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему

творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, показавшему полное знание материала программы дисциплины, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала программы дисциплины в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на зачете или выполнении заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Кусакина, Н.А. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.А. Кусакина, Т.И. Бокова, Г.П. Юсупова. — Электрон.дан. — Новосибирск: НГАУ, 2010. — 118 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4555 (дата обращения 21.06.2020).	Все разделы	4	Электронный ресурс

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
2	Васильев, В.П. Аналитическая химия: в 2- кн: Учеб. для вузов / В.П. Васильев. - М. Дрофа, 2003. - 384с.	Все разделы	4	50

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Алексеева, М.И. Физико-химические методы исследований. Практикум (ЭБС AgriLib) [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.М. Алексеева, Т.Н. Романова. - Кинель: РИЦ ГСХА, 2014. - 111 с. - Режим доступа: http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/3400 (дата обращения 21.06.2020).	Все разделы	4	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblio-yaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «Рукопт»	Универсальная	http://rucont.ru/
3.	Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»	Универсальная	http://ibooks.ru/
4.	Электронно-библиотечная система «AgriLib»	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
5.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mcx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз.рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Лабораторная работа	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Подготовка к зачету	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1.	Microsoft Windows	Операционная система
2.	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю
4.	Реферативная и наукометрическая база данных	Универсальная	http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
	Web of Science		
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии
6.	Базы данных издательства Springer Nature	Универсальная	https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА
8.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnshb.ru/AKDiL/ Доступ свободный

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Физико-химические методы анализа готового сырья» используются специальные помещения – учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью (учебная доска, учебная мебель) и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей учебной программе дисциплины.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Помещение № <u>205</u> . Количество посадочных мест: 80. Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул. Е. Колесовой, 70	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт. Программное обеспечение: Microsoft Windows Vista business, Microsoft Office 2007.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Помещение № <u>130</u> . Количество посадочных мест: 20. Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул. Е. Колесовой, 70	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - ноутбук, проектор, экран, стенды: «Таблица Менделеева», «Электрохимические ряды напряжений»- 2 шт. Лабораторное оборудование - вытяжные шкафы - 3 шт., иономер ЭВ -74 – 1 шт., плитка электрическая ЭПШ-1-0,8 лабораторная, 1-комфорочная, настольная – 3 шт., сушильный шкаф, насос вакуумный - 1 шт.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>318</u> . Количество посадочных мест: <u>12</u> . Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.	Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Кондиционер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2007, 1С:Бухгалтерия., специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>236</u> , № <u>312</u> . Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58.	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2007.

13 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Объем контактной работы всего 15,1 часа, в т.ч. Л – 6 часов, ЛР – 8 часов.
Интерактивные занятия составляют 30 % от объема аудиторных занятий.

№ п/п	№ курса	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные / групповые)
1	4	Лекционные занятия	Лекция-визуализация, Проблемная лекция, Лекция-дискуссия	групповые
2	4	Лабораторная работа	Компьютерная симуляция, Дискуссия	индивидуальные, групповые

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий:

13.1.1 На лекции-визуализации учебная информация представляется по возможности в наиболее удобной для восприятия студентами форме (в виде презентации посредством программы MS PowerPoint; информация в презентационном материале представляется в виде блок-схем, графиков, таблиц и других наглядных образов). По окончании лекции проводится блицанализ качества усвоения материала. По итогам анализа вносятся коррективы в методику визуального представления информации (приветствуются критические отзывы студентов по поводу качества визуализации учебно-информационного материала).

13.1.2 На проблемной лекции перед студентами ставится некоторая проблема (или ряд проблем), которую в форме диалога преподаватель решает совместно со студентами. Проблемная лекция направлена на разрушение стереотипных клише и учит студентов мыслить нестандартно.

13.1.3 В начале лекции-дискуссии перед студентами ставится некоторая задача, которую необходимо разрешить в процессе ее дискуссионного обсуждения. Роль преподавателя сводится к роли ведущего дискуссионного обсуждения. Кроме того преподаватель контролирует и периодически направляет дискуссию в нужное русло. При защите лабораторных работ также используется метод дискуссионного обсуждения, направленный на решение возникшей проблемы.

14 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Физико-химические методы анализа готового сырья» лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2017-2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2017/2018 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Физико-химические методы анализа готового сырья

наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно- методической комиссии, виза председателя учебно- методической комиссии факультета
1	<p>11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:</p> <p>11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса</p> <p>11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</p>	<p>Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения.</p> <p>Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.</p>	<p>28.08.2017 г. Протокол № 11</p> <p> (подпись)</p>	<p>30.08.2017 г. Протокол № 1</p> <p> (подпись)</p>

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2017-2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2018/2019 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Физико-химические методы анализа готового сырья

наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно- методической комиссии, виза председателя учебно- методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем	Обновлен перечень электронно-библиотечных систем, необходимых для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем,	27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)

программного обеспечения учебного процесса	используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.		
11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем			

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2017-2022 учебные года**





Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Физико-химические методы анализа готового сырья

наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно- методической комиссии, виза председателя учебно- методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)
2	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	26.08.2019 г. Протокол № 12  (подпись)	29.08.2019 г. Протокол № 11  (подпись)

	11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем			
--	--	--	--	--

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2017-2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

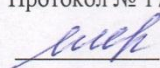
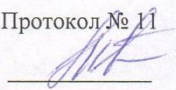
В рабочую программу дисциплины

Физико-химические методы анализа готового сырья

наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно- методической комиссии, виза председателя учебно- методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине,	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных	25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

	<p>включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:</p> <p>11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса</p> <p>11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</p>	<p>информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.</p>		
4	<p>12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине</p>	<p>Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы</p>	<p>25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись)</p>	<p>27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)</p>

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»
Технологический факультет



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
(В.В. Морозов)
«28» августа 2020 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Физико-химические методы анализа готового сырья

(наименование учебной дисциплины)

Уровень высшего образования бакалавриат
(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата
(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я) подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) образовательной программы «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения заочная
(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 5 лет

Декан
технологического
факультета

(подпись)

К.С.-Х.Н.
(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

Председатель УМК
технологического
факультета

(подпись)

(учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.

И.о. заведующего
выпускающей кафедрой

(подпись)

К.С.-Х.Н., доцент
(учёная степень, звание)

Сенченко М.А.

Ярославль, 2020 г.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

- **знать:** способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления пищевых продуктов; правила отбора проб полуфабрикатов и готовой продукции для лабораторного исследования; методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции; основные понятия, связанные с объектами измерений и их средствами; факторы, формирующие качество продукции на этапах производства, хранения, реализации; физико-химические методы исследования пищевой ценности продукции общественного питания;
- **уметь:** пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой; осуществлять постановку и проведение эксперимента; анализировать, оформлять и правильно делать выводы по полученным результатам с учетом знаний о химическом составе пищевого сырья и готовых продуктов; применять методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов; эксплуатировать оборудование и приборы, предназначенные для исследования и контроля качества продукции из сырья растительного происхождения;
- **владеть:** методами стандартных испытаний по определению состава, функционально-технологических и физико-химических свойств пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами определения макро- и микронутриентов и воды в пищевых продуктах; современными методами анализа сырья растительного происхождения и продуктов на его основе; современными способами повышения качества и пищевой ценности вырабатываемых продуктов.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды учебной работы:

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего	Курс
			4
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:		15,1	15,1
Лекции (Л)		6	6
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		-	-
Лабораторные работы (ЛР)		8	8
Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:		53,1	53,1
Курсовой проект (работа)	—	—	—
	—	—	—
<i>Другие виды СР:</i>		—	—
Расчетно-графические работы (РГР)		—	—
Реферат (Реф)		—	—
Контрольная работа студента заочной формы обучения		—	—

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего	Курс
			4
Контроль		3,8	3,8
Вид промежуточной аттестации <i>(зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КИ (КР))</i>		3	3
Общая трудоемкость	часов	72	72
	зачетных единиц	2	2