МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине

«ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

для студентов направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» Заочной формы обучения

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Содержание

		Стр
1	Общие указания	4
2	Общие требования к выполнению контрольной работы	4
3	Правила оформления	4
4	Варианты контрольных заданий	5
5	Рекомендуемая литература	9

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Контрольные работы являются важной формой подготовки и имеют своей целью закрепление полученных теоретических знаний по изучаемым темам курса.

Контрольные работы выполняются студентами заочного обучения самостоятельно по литературным данным, а также, с использованием соответствующих нормативных документов.

Контрольная работа по дисциплине «Физико-химические методы исследования пищевой продукции» выполняется студентами направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» заочной формы обучения в межсессионный период и сроки, установленные учебным графиком.

Контрольная работа сдается для проверки на кафедру за 10 дней до начала сессии.

2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Темы контрольных работ распределяются между студентами по начальным буквам их фамилии следующим образом:

```
Тема 1
          - А, Б, В
          - Г, Д, Е
Тема 2
          - Ж, З, И
Тема 3
Тема 4
          - K
Тема 5
          - Л
Тема 6
          - M
Тема 7
          - H, O
Тема 8
          - П
Тема 9
          - P
Тема 10
Тема 11
          - Т, У, Ф, Х, Ц
Тема 12
          - Ч, Щ, Щ, Э, Ю, Я
```

- 2. Перед выполнением контрольной работы необходимо глубоко изучить темы по вопросам, поставленным контрольным заданием.
- 3. Работы, дословно переписанные из литературных и интернет источников, НЕ ЗАЧИТЫВАЮТСЯ!
- 4. На вопрос должен быть дан конкретный, четко изложенный ответ.

5. Объем ответа не является определяющим при оценке работы. Основное значение имеет полнота и глубина ответа, проявление самостоятельного творческого мышления.

3. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

- 1. Работа принимается в рукописном и печатном варианте. Работа в рукописном варианте должна быть написана грамотно и разборчиво.
- 2. Работу желательно иллюстрировать таблицами, рисунками, графиками и т.п.
- 3. На титульном листе контрольной работы должно быть указано наименование министерства, полное наименование учебного заведения, кафедры, дисциплина, ФИО студента, номер группы, номер варианта контрольной работы, ФИО ведущего преподавателя дисциплины.
- 4. Текст работы должен иметь поля для замечаний преподавателя.
- 5. Все страницы должны быть пронумерованы.
- 6. В конце работы приводится список использованной литературы.
- 7. В заключении работы ставится подпись автора и дата выполнения.

4. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

TEMA 1

- 1. Классификация физико-химических методов анализа. Виды анализа: элементный, молекулярный, молекулярный, структурно-групповой, фазовый.
- 2. Газовая хроматография. Устройство газового хроматографа основные блоки и их назначение. Применение метода для анализа качества товаров бытовой химии.

TEMA 2

- 1. Методы разделения и концентрирования. Хроматографические методы разделения и анализа. Классификация хроматографических методов разделения и анализа.
- 2. Газо-жидкостная и газо-адсорбционная хроматография. Идентификация химических соединений методами газовой хроматографии. Методы количественного хромактографического анализа.

TEMA 3

1. Тонкослойная хроматография. Бумажная хроматография. Жидкостная колоночная хроматография. Методы идентификации и количественного анализа соединений в жидкостной хроматографии.

2. Масс-спектрометрический метод анализа. Применение для анализа органических соединений.

TEMA 4

- 1. Классификация оптических методов анализа. Закон Бугера-Ламберта-Бэра и его применение для количественного анализа.
- 2. Разделение компонентов сложных смесей методами газовой хроматографии. Принципы действия и типы детекторов, применяемые в газовой хроматографии.

TEMA 5

- 1. Понятие о спектрах поглощения. Спектрофотометрия в УФ- и видимой области диапазона электромагнитных волн.
- 2. Нефелометрический и турбидиметрический методы анализа.

TEMA 6

- 1. Фотоколориметрический метод анализа. Применение метода для анализа одно- и двухкомпонентных растворов.
- 2. Метод ИК-спектрофотометрии. Принципы применения метода для качественного и количественного анализа химических соединений.

TEMA 7

- 1. Рефрактометрический метод анализа. Устройство рефрактометра. Рефрактометрическое определение чистоты, идентификация соединений и исследование строения веществ.
- 2. Применение спектроскопии в УФ- и видимой области для качественного и количественного анализа химических соединений.

TEMA 8

- 1. Метод ядерного магнитного резонанса (ЯМР). Понятие о спектрах ЯМР. Применение метода ЯМР для изучения строения веществ и качества товаров.
- 2. Жидкостная хроматография. Устройство жидкостного хроматографа. Детекторы в жидкостной хроматографии.

TEMA 9

- 1. Люминесцентный метод анализа. Механизм и свойства люминесценции. Области применения люминесцентного метода.
- 2. Устройство газового хроматографа. Основные блоки и узлы газового хроматографа. Основные типы детекторов в газовой хроматографии.

TEMA 10

- 1. Методы атомной спектроскопии (атомно-эмиссионная спектроскопия, атомно-абсорбционная спектроскопия, атомно-флуоресцентная спектроскопия).
- 2. Термические методы анализа. Дифференциальный термический анализ. Калориметрия.

TEMA 11

- 1. Классификация хроматографических методов анализа. Сущность методов газо-жидкостной (ГЖХ) и газо-адсорбционной хроматографии (ГАХ). Методы качественного и количественного хроматографического анализа в ГЖХ и ГАХ.
- 2. Фотоколориметрический метод анализа. Закон Бугера-Ламберта-Бэра. Принципиальная схема приборов для фотоколориметрического анализа.

TEMA 12

- 1. Метод ИК-спектрофотометрии. Принципы применения метода для качественного и количественного анализа химических соединений.
- 2. Разделение компонентов сложных смесей методами газовой хроматографии. Принципы действия и типы детекторов, применяемые в газовой хроматографии.

5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

- 1. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа. Учебное пособие /М.А. Иванова, М.В. Белоглазкина, И.В.Богомолова, Е.В.Федоренко М.: Издательство: «РИОР», 2007. 288 с.
- 2. Вытовтов А.А., Грузинов Е. В.Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров. Учебное пособие С-Петербург: Изд-во Гиорд, 2007. 176 с.
- 3. Домасов М., С. Гнатюк. Цвет, управление цветом, цветовые расчеты и измерения М.: «Питер», 2009. 224 с.
- 4. Колобов С.В., Криштафович В.И. Методы и техническое обеспечение контроля качества. Учебное пособие М.: Издательство: Дашков и К, 2007. 124 с.
- 5. Коренман Я.И. Практикум по аналитической химии. Анализ пищевых продуктов. Книга 4. Хроматографические методы анализа. М.: «КолосС» ,2005.
- 6. Коренман Я.И. Практикум по аналитической химии. Анализ пищевых продуктов. В 4 книгах. Книга 3: Электрохимические методы анализа Учеб. пособие для вузов/ Коренман Я.И.. 2-е изд. перераб. и доп.. М.: Издательство "КолосС", 2005. 232 с.
- 7. Лебедев А.Т. Масс-спектрометрия в органической химии. М.: «Бином, Лаборатория знаний», 2003. 493 с.
- 8. Миронов П. В. Инструментальные методы контроля качества товаров. Миронов П. В., Осмоловская Н.А., Мазур Н.А. Учеб. пособие для студентов КГТЭИ, 2009. 178 с.
- 9. Нечаев А.Н., Траубенберг С.Е.и др. Пищевая химия. Лабораторный практикум. Пособие для ВУЗов. С-Петербург, «Гиорд», 2006.
- 10.Отто М. Современные методы аналитической химии. 2-е исправленное издание М.: Техносфера 2006.
- 11. Сычев С.Н.,. Гаврилина В.А, Музалевская Р.С. Высокоэффективная жидкостная хроматография как метод определения фальсификации и безопасности продукции М.: ДеЛи принт, 2005.
- 12.Шмидт В. Оптическая спектроскопия для химиков и биологов. Техносфера, M.: 2007-368c.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы (интернет-ресурсы)

- 1. http://fiz.1september.ru/2005/02/14.htm Беллур Сиварамия Чандрасекар Почему всё вокруг такое, какое оно есть?
- 2. http://www.college.ru/chemistry/course/content/chapter1/section/paragraph1/th eory.html Открытый колледж. Химия

- 3. http://cnit.ssau.ru/organics/chem1/ Электронный учебник для средней школы Часть I Теоретические основы органической химии
- 4. http://www.effects.ru/index.html Виртуальный фонд естественнонаучных и научно-технических эффектов «Эффективная физика»
- 5. http://iglin.exponenta.ru/All/ContData/Isqm.html#title0 С.П. Иглин МНК
- 6. http://www.lumex.ru/files/kniga_capel_08-repaging.pdf
- 7. http://www.rusbooks.org/naukatehnika/estestvennie/7368-fiziko-khimicheskiemetody-analiza.html