

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»

по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (по УП 2017-2018 г.г.)
Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»
(очная форма)

1 Цель дисциплины: в курсе физической и коллоидной химии изучаются две важнейшие химические дисциплины: физическая и коллоидная химия, принадлежащих к числу общенаучных дисциплин. Они лежат в основе общетеоретической подготовки инженера-технолога. Устанавливая общие законы физико-химических процессов, физическая химия является теоретическим обобщением неорганической, органической, аналитической химии и фундаментом всех отраслей химической технологии. Знание физической химии дает возможность сознательно управлять технологическими процессами.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК – 7	Способность к самоорганизации и самообразованию

3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 часа).

4. Содержание дисциплины:

Модуль 1

Первое начало термодинамики. Второе начало термодинамики. Химическое равновесие. Фазовые равновесия.

Модуль 2

Идеальные и реальные растворы. Формальная кинетика. Катализ: гомогенный и ферментативный

Модуль 3

Коллоидная химия

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:

Доцент кафедры ХТ

Проверил:

Директор ИнБиоХим



А.В. Протопопов

А.А. Беушев