

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Неорганическая химия»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов

Общий объем дисциплины – 6 з.е. (216 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-2.1: Использует естественнонаучные законы при решении задач;
- ОПК-2.2: Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Неорганическая химия» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Введение, место химических наук в современном мире. .

2. Фундаментальные законы химии для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания. .

3. Фундаментальные разделы термодинамики. .

4. Фундаментальные разделы химической кинетики. .

5. Водные растворы в процессах, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания. .

6. Теория неводных растворов и их применение при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания. .

7. Фундаментальные разделы строения вещества. .

8. Фундаментальные разделы образования химических связей. .

9. Окислительно-восстановительные реакции. .

10. Химические источники тока. .

11. Электролиз. .

12. Химическое сопротивление материалов и защита от коррозии. .

13. Химия координационных соединений. .

14. Анализ процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания: применение неорганических веществ в пищевой промышленности. Вода в пищевых системах. Минеральные вещества: микроэлементы, токсичные элементы. Пищевые добавки..

Разработал:

доцент

кафедры ХТ

А.А. Вихарев

Проверил:

И.о. директора ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина