

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Неорганическая химия»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 7 з.е. (252 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию;
- ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Неорганическая химия» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

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. .

Форма обучения очная. Семестр 2.

Объем дисциплины в семестре – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Химические источники тока. .
2. Электролиз. .
3. Химическое сопротивление материалов и защита от коррозии. .
4. Химия координационных соединений. .
5. Анализ процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания: применение неорганических веществ в пищевой промышленности. .
5. Анализ процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания: применение неорганических веществ в пищевой промышленности. .

Разработал:

доцент

кафедры ХТ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.А. Вихарев

Ю.С. Лазуткина