

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 заочная. Семестр 1.

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Фундаментальные законы химии для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания. Математические модели атомов, уравнение Шредингера, принцип неопределенности, закон Кирхгофа, закон Стефана-Больцмана, закон Планка, закон смещения Вина, образование химической связи, виды связей. Пространственная структура атомов и молекул, гибридизация, применение для анализа химических свойств неорганических веществ, применяемых в пищевой промышленности.

2. Фундаментальные разделы термодинамики и кинетики для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания. Закон Гесса, первый и второй закон термодинамики, математические зависимости скорости химической реакции от концентраций веществ, от температуры, от других факторов, статистические методы.

3. Водные растворы в процессах, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания. Математические способы выражений концентраций растворов, закон разбавления Оствальда, математические методы моделирования состояний растворов, вода в пищевых системах.

Форма обучения заочная. 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. .

Разработал:

доцент

кафедры ХТ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.А. Вихарев

Ю.С. Лазуткина