

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Химия (неорганическая и аналитическая)»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК): способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1).

Профессиональные компетенции (ПК): способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5); способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: основных химических понятий и законов, химических элементов и их соединений, периодической системы элементов, химической связи, химической термодинамики и кинетики, химических систем, окислительно-восстановительных свойств веществ, комплексных соединений, теоретических положений аналитической химии, основ химических и физико-химических методов анализа, метрологии химического анализа, методов обнаружения и разделения элементов, условий их применения.

Умения: выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента, анализировать, интерпретировать и научно обосновывать полученные результаты, опираясь на современное представление о веществах и механизме их превращения, формулировать выводы, использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности.

Навык и (или) опыт деятельности: практически применять наиболее распространенные методы анализа, обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов, обрабатывать текущую производственную информацию, работа в химической лаборатории, проведение химического анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности, использовать данные в управлении качеством продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины: Раздел 1. Основные понятия и законы химии. Строение вещества. Раздел 2. Энергетика химических процессов. Раздел 3. Химическая кинетика и химическое равновесие. Раздел 4. Растворы. Раздел 5. Окислительно - восстановительные реакции. Раздел 6. Комплексные соединения. Раздел 7. Основные понятия и закономерности аналитической химии. Раздел 8. Количественный анализ. Раздел 9. Качественный анализ. Раздел 10. Физико-химические методы анализ.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. техн. наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин Горобец С.Н.