

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Химия (органическая и физколлоидная)»**

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по специальности **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 специальности 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.**

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:** - основные положения органической химии; основные направления развития теоретической и практической органической химии; фундаментальные разделы физической и коллоидной химии; поверхностные явления; классификация дисперсных систем; методы получения и очистки коллоидных систем; основные свойства и строение коллоидных систем.

**Умения:** - выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента; проводить синтез органических соединений; использовать свойства органических веществ в лабораторной и производственной практике; решать типовые задачи по основным разделам курса физической и коллоидной химии; использовать законы физической и коллоидной химии при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.

**Навык и (или) опыт деятельности:** практически применять наиболее распространенные методы анализа; обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов- работа в химической лаборатории; проведение химического анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности

**3.Содержание программы дисциплины:** Раздел 1. Основы органической химии. Раздел 2. Углеводороды. Раздел 3. Кислородсодержащие органические соединения. Раздел 4.Углеводы Раздел 5. Многообразие дисперсных систем. Раздел 6 Адсорбционные процессы. Раздел 7 Коллоидные системы. Мицеллообразование. Раздел 8 Микрогетерогенные системы.

**4.Форма промежуточной аттестации:** экзамен

**5.Разработчик:** доцент, канд. с.-х наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин Савинова А.А.