

**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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общекультурных компетенции (ОК): способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Профессиональные компетенции (ПК): 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-1).

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, работа в химической лаборатории, проведение химического анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности.

**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.