

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы общей и неорганической химии»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-2.1: Использует естественнонаучные законы при решении задач;
- ОПК-2.2: Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Основы общей и неорганической химии» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 1.

1. Основные законы химии. Термодинамика.. Основные классы неорганических соединений. Химическая термодинамика.

Первое начало термодинамики. Энтальпия.

Энергетические эффекты химических реакций.

Термохимические расчеты..

2. Термодинамика. Термохимические расчеты.

3. Кинетика. Скорость химических реакций. Закон

действующих масс. Правило Вант-Гоффа. Химическое равновесие. Константа равновесия. Смещение химического равновесия..

4. Растворы. Свойства растворов, которые зависят от концентрации и практически не зависят от природы растворенных веществ..

Разработал:

доцент

кафедры ХТ

Г.А. Проскурина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина