

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ
 (НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Цель освоения дисциплины	Формирование у студентов знаний по общим закономерностям протекания химических реакций, умение делать необходимые расчеты, проводить оценку конечного результата реакции и её направления в зависимости от внешних условий. Физическая химия уделяет главное внимание исследованию законов протекания химических процессов во времени и законов химического равновесия.
Общая трудоемкость дисциплины	144 часа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Краткое содержание дисциплины:	<p>Основы химической термодинамики. Основные понятия. 1-ый и 2-ой законы термодинамики. Термохимия.</p> <p>Химический потенциал. Стандартный химический потенциал. Способы вычисления изменений химического потенциала</p> <p>Закон действия масс. Химическое равновесие.</p> <p>Элементы статистической термодинамики.</p> <p>Химическая кинетика. Методы определения порядка реакции.</p> <p>Теории химической кинетики. Теория переходного состояния (статистический и термодинамический аспект).</p> <p>Растворы электролитов и электропроводность.</p> <p>Кинетика электродных процессов. Физический смысл энергии активации в условиях замедленного разряда.</p> <p>Ток обмена и перенапряжение.</p>

Аннотацию рабочей программы составил

Кухтин БА

(ФИО, должность, подпись)