

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Общая и неорганическая химия
 (НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронный изделий
Цель освоения дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> • ознакомление студентов с концептуальными основами химии как современной комплексной науки, изучающей закономерности протекания химических процессов взаимодействия веществ; • формирование навыков применения теоретических знаний в ходе выполнения лабораторных работ и при решении практических задач; • формирование навыков применения знаний в области химии при решении профессиональных задач; • формирование представлений научного мировоззрения на основе системных знаний о составе, строении и свойствах химических элементов и их соединений.
Общая трудоемкость дисциплины	108 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет, экзамен
Краткое содержание дисциплины:	Основные понятия и законы химии. Номенклатура неорганических соединений Периодический закон и периодическая система элементов Д.И. Менделеева. Химическая связь и строение вещества Растворы. Общие свойства. Способы выражения концентрации. Окислительно-восстановительные реакции Свойства разбавленных растворов неэлектролитов. Растворы электролитов. Диссоциация сильных и слабых электролитов. Диссоциация воды. Основы химической термодинамики. Термохимия. Химическое равновесие. Основы химической кинетики. Основы электрохимии. Электродные процессы. Гальванические элементы. Электролиз. Коррозия металлов. Химия элементов. Металлы и неметаллы. Химия и экология.

Аннотацию рабочей программы составил

Руденко С.В.
 (ФИО, должность, подпись)