**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дисциплина** | **Химия** | |
| **Направление подготовки** | 38.03.07 | Товароведение |
| **Направленность (профиль)** | Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности | |
| **Объем дисциплины** | 4 з.е. | |
| **Формы промежуточной аттестации** | Экзамен | |
| **Кафедра** | Физики и химии | |
| **Краткое содержание дисциплины** | | |
| Тема 1. Строение атома. Периодическая система элементов Д.И. Менделеева. | | |
| Тема 2. Растворы. Электролитическая диссоциация. Гидролиз. | | |
| Тема 3. Окислительно-восстановительные реакции. | | |
| Тема 4. Основы химического анализа. Качественный анализ. | | |
| Тема 5. Углеводороды | | |
| Тема 6. Кислородсодержащие органические соединения: спирты, фенолы, эфиры, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты | | |
| Тема 7. Кислородсодержащие природные соединения: жиры, углеводы | | |
| Тема 8. Азотсодержащие органические соединения (амины, азотсодержащие природные соединения: протеиногенные аминокислоты, пептиды, белки). | | |
| **Список литературы** | | |
| **Основная литература**  1. Москва, В. В. Органическая химия: базовые принципы [Электронный ресурс] : учебное пособие для прикладного бакалавриата / В. В. Москва. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2019. - 143 с. [*https://www.biblio-online.ru/bcode/439036*](https://www.biblio-online.ru/bcode/439036)  2. Елфимов, В. И. Основы общей химии [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по химико-технологическим направлениям подготовки / В. И. Елфимов. - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 256 с. <http://znanium.com/go.php?id=469079>  3. Химия [Текст] : учебное пособие / [И. Ю. Калугина [и др.] ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2017. - 169 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p490640.pdf>  4. Блохин Ю. И. Органическая химия в пищевых биотехнологиях [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.01 «Биотехнология», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 38.03.07 «Товароведение» (квалификация (степень) «бакалавр») / Ю. И. Блохин, Т. А. Яркова, О. А. Соколова ; под ред. Ю. И. Блохина. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 252 с.  <http://znanium.com/go.php?id=959265>  **Дополнительная литература**  1. Белышева, Г. М. Химия[Текст] : учебное пособие / Г. М. Белышева, Л. В. Алешина, Н. Ю. Стожко ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2015. - 141 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/17/p486177.pdf>  2.Иванов В. Г. Органическая химия. Краткий курс [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. Г. Иванов, О. Н. Гева. - Москва : КУРС: ИНФРА-М, 2015. - 222 с.<http://znanium.com/go.php?id=459210> | | |
| **Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине** | | |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**  - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  - Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  Общего доступа  - Справочная правовая система ГАРАНТ  - Справочная правовая система Консультант плюс | | |
| **Перечень онлайн курсов** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |
| **Перечень профессиональных стандартов** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |

Аннотацию подготовил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.М.Белышева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Ю. Калугина