**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Общая химия** | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса | |
| ***объем дисциплины*** | 5 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Зачет с оценкой  Экзамен | |
| ***Кафедра*** | *физики и химии* | |
| ***Краткое содержание дисциплины*** | | |
| Тема 1. Строение атома. Периодическая система химических элементов | | |
| Тема 2. Химическая связь и строение молекул. Классы неорганических соединений. | | |
| Тема 3. Основы химической кинетики. Химическое равновесие | | |
| Тема 4. Сильные и слабые электролиты. Электролитическая диссоциация. | | |
| Тема 5. Гидролиз солей. Гетерогенные равновесия. | | |
| Тема 6. Комплексные соединения и их применение в пищевой промышленности. | | |
| Тема 7. Окислительно-восстановительные реакции. | | |
| Тема 8. Введение. Теоретические представления в органической химии | | |
| Тема 9. Углеводороды | | |
| Тема 10. Кислородсодержащие органические соединения (спирты, фенолы, эфиры, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты | | |
| Тема 11. Кислородсодержащие природные соединения (жиры, углеводы) | | |
| Тема 12. Азотсодержащие органические соединения (амины) | | |
| Тема 13. Азотсодержащие природные соединения (протеиногенные аминокислоты, пептиды, белки) | | |
| ***Список литературы*** | | |
| **Основная литература**   1. **Глинка, Николай Леонидович. Общая химия** [Электронный ресурс] : учебник для академического бакалавриата: для студентов вузов, обучающихся по естественнонаучным направлениям: [в 2 томах] . Т. 2. - Москва : Юрайт, 2019. - 379 с. [*https://www.biblio-online.ru/bcode/434185*](https://www.biblio-online.ru/bcode/434185) 2. **Глинка, Николай Леонидович. Общая химия** [Электронный ресурс] : учебник для академического бакалавриата: для студентов вузов, обучающихся по естественнонаучным направлениям: [в 2 томах]. Т. 1. - Москва : Юрайт, 2019. - 353 с. [*https://www.biblio-online.ru/bcode/434184*](https://www.biblio-online.ru/bcode/434184) 3. **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, 2019. - 252 с. [*https://new.znanium.com/catalog/product/1033108*](https://new.znanium.com/catalog/product/1033108) 4. **Иванов В.Г. Органическая химия.** Краткий курс [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. Г. Иванов, О. Н. Гева. - Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2018. - 222 с <https://new.znanium.com/catalog/document?id=80002> 5. **Мартынова Т.В**.Неорганическая **хими**я [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по техническим специальностям и направлениям подготовки (квалификация (степень) «бакалавр») / Т. В. Мартынова, И. И. Супоницкая, Ю. С. Агеева. - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 336 с. - (Высшее образование. Бакалавриат). [*https://new.znanium.com/catalog/product/940420*](javascript:%20void(0))   **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> (40 экз.) 2. Калугина, И. Ю. Органическая химия и косметика [Текст] : учебное пособие / И. Ю. Калугина, Д. Н. Горина, Л. В. Алешина ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2015. - 159 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/16/p486184.pdf> (79 экз.) 3. Калугина, И. Ю. Органическая химия [Текст] : учебное пособие / И. Ю. Калугина, Т. Ф. Аксенова, И. М. Макаренко ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2011. - 94 с. [*http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/12/p475004.pdf*](http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/12/p475004.pdf) (58 экз.) 4. Калугина, И. Ю. Органическая химия [Текст] : иллюстративный материал к лекционному курсу и лабораторным занятиям : учебное пособие / И. Ю. Калугина, С. С. Деденева, Д. Н. Горина ; [отв. за вып. В. Ж. Дубровский] ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2013. - 139 с. http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/13/p479998.pdf (61 экз.) 5. 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*](http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p490640.pdf) (50 экз.) | | |
| ***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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Ю.Стожко

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