**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Общая химия** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технология продукции и организация ресторанного бизнеса |
| ***объем дисциплины*** | 5 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Зачет с оценкойЭкзамен  |
| ***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. Роль гидролиза солей в природе и народном хозяйстве. |
| Тема 6. Гетерогенные равновесия. Произведение растворимости. |
| Тема 7. Комплексные соединения и их применение в пищевой промышленности.  |
| Тема 8. Окислительно-восстановительные реакции.  |
| Тема 9. Введение. Теоретические представления в органической химии |
| Тема 10. Углеводороды |
| Тема 11. Кислородсодержащие органические соединения (спирты, фенолы, эфиры, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты |
| Тема 12. Кислородсодержащие природные соединения (жиры, углеводы) |
| Тема 13. Азотсодержащие органические соединения (амины) |
| Тема 14. Азотсодержащие природные соединения (протеиногенные аминокислоты, пептиды, белки) |
| ***Список литературы***  |
| **Основная литература** 1. Мартынова Т.В. Неорганическая химия [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). <http://znanium.com/go.php?id=940420>2.Иванов В.Г. Органическая химия. Краткий курс [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. Г. Иванов, О. Н. Гева. - Москва : КУРС: ИНФРА-М, 2018. - 222 с <http://znanium.com/go.php?id=912392>**Дополнительная литература** 1. Богомолова И.В. Неорганическая химия [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / И. В. Богомолова. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - (Профиль). <http://znanium.com/go.php?id=538925> 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>3. Найденко Е. С. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. С. Найденко ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск : Издательство НГТУ, 2014. - 91 с. <http://znanium.com/go.php?id=549401> |
| ***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 подготовили Н.Ю.Стожко, И.Ю. Калугина

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова