**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**«Химия (неорганическая и аналитическая)»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

 **2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций**:**

 Общепрофессиональные компетенции (ОПК): способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1).

 Профессиональные компетенции (ПК): способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5); способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знания:*основных химических понятий и законов**,** химических элементов и их соединений, периодической системы элементов, химической связи, химической термодинамики и кинетики, химических систем, окислительно-восстановительных свойств веществ, комплексных соединений, теоретических положений аналитической химии, основ химических и физико-химических методов анализа, метрологии химического анализа, методов обнаружения и разделения элементов, условий их применения.

*Умения:* выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента,анализировать, интерпретировать и научно обосновывать полученные результаты, опираясь на современное представление о веществах и механизме их превращения, формулировать выводы,использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности.

 *Навык и (или) опыт деятельности:* практически применять наиболее распространенные методы анализа, обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов, обрабатывать текущую производственную информацию, работа в химической лаборатории, проведение химического анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности, использовать данные в управлении качеством продукции.

  **3. Содержание программы учебной дисциплины:** Раздел 1. Основные понятия и законы химии. Строение вещества. Раздел 2. Энергетика химиче­ских процессов. Раздел 3. Химическая кинетика и химическое равновесие. Раздел 4. Растворы. Раздел 5. Окислительно - восстановительные реакции. Раздел 6. Комплексные соединения. Раздел 7. Основные понятия и закономерности аналитической химии. Раздел 8. Количественный ана­лиз. Раздел 9. Качественный анализ. Раздел 10. Физико-химиче­ские методы анализ.

 **4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

 **5. Разработчик:** канд. техн. наук,доцент кафедры естественнонаучных дисциплин Горобец С.Н.