

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Общая и пищевая химия»**

Учебный курс «Общая и пищевая химия» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профилей «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности», «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Общая и пищевая химия» включена в состав базовой части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Для очной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные работы (54 часа, в том числе МАО 36 часов), самостоятельная работа студентов (126 часов, в том числе 54 часа на подготовку к экзаменам); дисциплина реализуется на 1 курсе в 1-2 семестрах.

Для заочной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 часов), лабораторные работы (14 часов, в том числе МАО 8 часов), самостоятельная работа студентов (194 часа, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену); дисциплина реализуется на 1 курсе.

Дисциплина «Общая и пищевая химия» основывается на знаниях, умениях и навыках среднего общего образования, и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Безопасность товаров», «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» / «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», «Таможенная экспертиза», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров и сырья» / «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных со строением и свойствами веществ, их реакционной способностью; основными законами в химии; понятием о классификации веществ, механизмов

протекания химических реакций; использованием и практическим применением химических веществ.

**Цель** – ознакомление с наиболее значимыми основами химических, физико-химических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.

**Задачи:**

- ознакомить с основными физико-химическими методами определения качества и безопасности товаров;
- ориентироваться в основах химической термодинамики для оценки реакционной способности веществ;
- дать характеристику основных классов неорганических и органических соединений;
- установить взаимосвязь дисперсных систем со свойствами большинства потребительских товаров.

Для успешного изучения дисциплины «Общая и пищевая химия» у обучающихся должны быть сформированы предварительные компетенции по знанию основ химии в рамках среднего общего образования.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные компетенции (элементы компетенций):

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОПК-5 способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Знает	строение и свойства веществ, их классификацию, основные законы в химии для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
	Умеет	применять знания в области химии для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
	Владеет	физико-химическими методами определения качества и безопасности товаров для решения профессиональных задач

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Общая и пищевая химия» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах.