

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.03 ХИМИЯ
«Математический и общий естественнонаучный цикл»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)

Магнитогорск, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 «Химия» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» Аллошк Людмила Николаевна Алдошкина

ОДОБРЕНО

Предметно комиссией «Математических и

естественнонаучных дисциплин»

председатель Коф Е.С.Корытникова

Протокол № 6 от 10.04.2018г.

Методической комиссией МпК

Протокол №4 от « 1 » июня-2018г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от 10.04.2018г.

Рабочая программа разработана в соответствии СМК-О-К-РИ-126-14 Рабочая инструкция. Порядок разработки рабочей программы учебной дисциплины образовательной программы среднего профессионального образования.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29
 ПРИЛОЖЕНИЕ 1	 31
 ПРИЛОЖЕНИЕ 2	 35
 ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	 39

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.01.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах повышения квалификации и переподготовки и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, проектирование предприятий общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Химия» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу.

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин БД.06.Физика, ЕН.01.Математика.

Дисциплина «Химия» является предшествующей для изучения следующих профессиональных модулей:

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реагенты и аппаратуру;

- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски;

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 216 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 144 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 72 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	216
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе:	
- лабораторные занятия	32
- практические занятия	48
- курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	72
в том числе:	
- самостоятельная работа над курсовым проектом (работой)	не предусмотрено
- внеаудиторная самостоятельная работа	72
Форма промежуточной аттестации - экзамен	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала Входной контроль. Инструктивный обзор программы учебной дисциплины и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению общих и профессиональных компетенций. Предмет химии. Приемы безопасной работы в химической лаборатории	2	1
Раздел 1. Общая и неорганическая химия			
Тема 1.1. Основные понятия и законы химии	Содержание учебного материала Представление о строении вещества. Основные понятия химии: атом, молекула, вещество, химический элемент, простые и сложные вещества, химическая символика, валентность, степень окисления, химические формулы веществ, химические реакции, уравнения химических реакций, признаки химических реакций. Относительная атомная и молекулярная массы, молярная масса, количество вещества (моль). Классификация и номенклатура химических элементов, простых веществ и неорганических соединений. Основные законы химии: закон постоянства состава; закон сохранения массы веществ при химических реакциях; закон сохранения энергии. Газовые законы: закон Авогадро, уравнение состояния идеального газа	12	1
	Практическая работа №1 Упражнения в расчетах основных законов химии	2	2
	Практическая работа №2 Упражнения в расчетах газовых законов	2	
	Лабораторная работа № 1 Реакции ионного обмена	2	2
	Лабораторная работа № 2	2	

	Реакции нейтрализации		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по теме: «Классы неорганических соединений. Генетическая связь между классами неорганических соединений» Решение/составление типовых задач: расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций.	6	3
Тема 1.2. Растворы. Способы выражения концентраций растворов	Содержание учебного материала Общая характеристика растворов. Способы выражения концентраций растворов (процентная концентрация, молярность, нормальность, титр). Методика и алгоритм решения расчетных задач на приготовление растворов. Способы определения точной концентрации приготовленных растворов. Хранение растворов. Пересчет концентраций из одних единиц в другие.	8	
	Практическая работа №3 Упражнения в расчетах по приготовлению растворов различной концентрации	2	
	Практическая работа №4 Упражнения в расчетах по приготовлению растворов различной концентрации	2	
Тема 1.3. Теория электролитической диссоциации. Гидролиз солей. Буферные растворы	Содержание учебного материала Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации С.Аррениуса. Электролиты и неэлектролиты. Изотонический коэффициент. Степень диссоциации, ее зависимость от температуры и концентрации раствора. Слабые и сильные электролиты. Константа диссоциации, ее зависимость от температуры. Закон разбавления Оствальда. Диссоциация воды. Ионное произведение воды. Водородный показатель. Понятие о pH раствора. Кислотная, щелочная, нейтральная среды растворов. Способы определения pH среды. Значение pH среды в технологических процессах. Сущность гидролиза солей. Типы гидролиза. Степень гидролиза. Факторы, влияющие на степень гидролиза. Смещение ионного равновесия.	8 4	2 1

	Определение pH растворов, составление ионных уравнений гидролиза солей. Понятие о буферных растворах, использование. Виды буферных систем. Механизм действия буферных систем. Приготовление буферных растворов.		
	Практическая работа №5 Вычисление pH в водных растворах кислот и оснований	2	2
	Практическая работа №6 Составление уравнений реакций гидролиза солей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по теме: «Состав и механизм действия карбонатного и фосфатного буферных растворов, их буферная емкость. Роль буферных растворов в химии»	5	3
Тема 1.4. Гетерогенные равновесия в системе «раствор–осадок»	Содержание учебного материала Гетерогенные равновесия в водных растворах. Образование и растворение осадков. Произведение растворимости осадков. Полнота осаждения и факторы, влияющие на полноту осаждения: действие одноименных ионов, pH раствора, комплексообразование, температура. Расчет количества осадителя для достижения полноты осаждения осадка.	4	1
	Практическая работа №7 Решение задач по теме «Произведение растворимости»	2	2
Тема 1.5. Комплексные соединения	Содержание учебного материала Классификация, строение, номенклатура, получение комплексных соединений, виды химической связи в комплексных соединениях. Диссоциация комплексных электролитов. Константа нестабильности комплексных соединений. Применение комплексных соединений в аналитической химии.	4	1
	Практическая работа №8 Выполнение упражнений по составлению: уравнений электролитической диссоциации комплексного соединения и комплексного иона; выражений константы нестабильности комплексного иона; названий комплексных соединений.	2	3
Тема 1.6. Окислительно-	Содержание учебного материала Основные понятия – степень окисления, окислители и восстановители, процессы	7	1

восстановительные реакции	окисления и восстановления и сущность окислительно-восстановительных реакций. Сильные окислители, сильные восстановители. Вещества с двойственными свойствами. Классификация окислительно-восстановительных реакций. Расстановка коэффициентов в схемах окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса при составлении уравнений. Значение окислительно-восстановительных реакций. Закономерности протекания ОВР. Потенциал окислительно-восстановительных пар. Направление самопроизвольного протекания окислительно-восстановительных реакций. Понятие о двойном электрическом слое на границе раздела металл–раствор. Электродные потенциалы. Уравнение Нернста. Гальванический элемент, его ЭДС.		
	Практическая работа №9 Определение окислителей и восстановителей. Составление уравнений ОВР.	2	2
	Практическая работа №10 Определение направления протекания реакций.	2	
	Контрольная работа №1. Проверка знаний по разделу 1. Общая и неорганическая химия	1	3
Раздел 2. Органическая химия			
Тема 2.1. Теоретические основы	Содержание учебного материала Развитие теоретических представлений в органической химии. Основные	2 2	1

органической химии	положения теории строения органических соединений А.М.Бутлерова. Явление изомерии органических соединений. Виды химических связей. sp , sp^2 , sp^3 -гибридизация. Ковалентная связь. Понятие о гомологических рядах. Гомологическая разность состава. Механизмы реакций органических соединений: гетеролитические (ионные), гомолитические (радикальные). Виды классификаций в органической химии: по функциональным группам, по механизму, по типам реакций. Классификация органических соединений. Номенклатура органических соединений: тривиальная, рациональная, систематическая ИЮПАК.		
	Практическая работа №11 Составление структурных формул изомеров	2	2
Тема 2.2. Углеводороды	Содержание учебного материала Классификация углеводородов Сравнительная характеристика строения, свойств углеводородов Гомологические ряды алканов, алкенов, алкинов. Названия соединений по систематической номенклатуре. Выполнение упражнений изомерии алканов, алкенов, алкинов Составление уравнений реакций получения углеводородов и реакций, отражающих характерные химические свойства алканов, алкенов, алкинов	6	1
		2	

	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по теме: «Химические свойства и способы получения алканов, алkenов, алкинов». Составление формул изомеров алканов, алkenов, алкинов и их названий; уравнений реакций по генетической схеме	4	3
	Практическая работа №12 Составление и название структурных формул алканов, алkenов, алкинов. Решение задач на нахождение истинной формулы углеводородов	2	2
Тема 2.3. Кислородосодержащие органические вещества	Содержание учебного материала Спирты. Физические и химические свойства спиртов: кислотно-основные свойства, реакции замещения, реакции отщепления, реакции окисления Двух- и трехатомные спирты. Фенолы. Ароматические спирты. Отдельные представители Альдегиды. Номенклатура и изомерия. Способы получения. Изучение физических и химических свойств альдегидов. Отдельные представители альдегидов и кетонов Определение и классификация карбоновых кислот. Монокарбоновые кислоты: номенклатура и изомерия; способы получения Изучение физических и химических свойств карбоновых кислот Дикарбоновые кислоты: номенклатура, изомерия, физические и химические свойства. Оксикислоты. Отдельные представители: лимонная, яблочная, молочная. Липиды. Классификация липидов. Общая характеристика строения жиров. Номенклатура Изучение физических и химических свойств жиров.	4 2	1

	<p>Гидролиз кислотный и щелочной, гидрогенизация жидких жиров. Окисление жиров.</p> <p>Углеводы. Классификация, номенклатура, моносахаридов</p> <p>Строение. Циклические формы. Формулы Фишера и Хеорса</p> <p>Изучение химических свойств моносахаридов. Глюкоза, фруктоза</p> <p>Дисахариды. Строение восстанавливающих и невосстанавливающих сахаров.</p> <p>Сахароза, лактоза. Гидролиз</p> <p>Экспериментальные доказательства принадлежности веществ к классу углеводов</p> <p>Полисахариды. Крахмал. Клетчатка. Строение. Гидролиз крахмала</p>		
	Практическая работа №13	2	2
	Составление и название структурных формул кислородсодержащих органических веществ. Решение задач на нахождение истинной формулы		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	3
	Составление конспектов по темам: 1. Химические свойства и способы получения спиртов и альдегидов. 2. Химические свойства и способы получения карбоновых кислот. Подготовка реферативных сообщений по темам: 1. Действие спиртов и фенолов на организм человека. 2. Отдельные представители фенолокислот и оксокарбоновых кислот. 3. Функции и биологическая роль углеводов. 4. Биологическая роль жиров. Составление уравнений реакций по генетической связи между углеводородами и кислородсодержащими органическими веществами		
	Содержание учебного материала	5	
Тема 2.4. Амины. Аминокислоты. Белки	Амины – органические основания. Аминокислоты: номенклатура и изомерия, кислотно-основные свойства Изучение физических и химических свойств аминокислот Пептиды и белки. Классификация, строение. Свойства белков. Качественные реакции на белки. Генетическая связь между углеводородами, кислородсодержащими и азотсодержащими органическими соединениями	2	1

	Лабораторная работа №3 Обнаружение органических веществ специфическими реакциями Контрольная работа №2. Проверка знаний по разделу 2. Органическая химии Самостоятельная работа обучающихся • Выполнение индивидуального домашнего задания	2	2
Раздел 3. Физическая химия			
Тема 3.1. Агрегатные состояния веществ	Содержание учебного материала Агрегатные состояния веществ, их общая характеристика. Газообразное состояние вещества. Идеальный газ, основные законы идеального газа. Реальные газы. Критическое состояние реальных газов. Изотерма реального газа. Сжижение газов. Применение газов в технологии приготовления напитков. Жидкое состояние вещества. Свойства жидкостей, изотропность, внутреннее строение, ассоциация молекул, температура кипения. Поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Поверхностно-активные вещества, их роль в технологии продукции общественного питания (эмульгирование, пенообразование). Вязкость жидкостей, ее зависимость от различных факторов. Методы определения относительной вязкости. Влияние вязкости на качество пищевых продуктов (супы, желированные блюда, каши, студни и др.). Использование жидкостей в процессах технологии приготовления пищи. Твёрдое состояние веществ: кристаллическое и аморфное, их характеристика. Образование и разрушение кристаллов. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов.	2	1
Тема 3.2. Химическая термодинамика	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферативных сообщений по темам: 1. Поверхностно-активные вещества, их роль в технологии продукции общественного питания (эмульгирование, пенообразование). 2. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов.	4	3
	Содержание учебного материала Предмет термодинамики. Основные понятия термодинамики: система, фаза, виды систем, параметры состояния систем, виды процессов.	6	
		2	1

	<p>Внутренняя энергия системы, теплота, работа. Первый закон термодинамики для изобарного и изохорного процессов. Понятие энталпии.</p> <p>Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности. Энталпия образования, разложения, сгорания, растворения. Тепловой эффект реакции.</p> <p>Основные законы термохимии. Закон Лавуазье-Лапласа, закон Гесса и следствие из него. Термохимические расчеты, их значение в энергетике биохимических и физиологических процессов.</p> <p>Второй закон термодинамики, направление химических процессов. Условия самопроизвольного протекания физико-химических процессов. Свободная и связанная энергия. Понятие энтропии.</p>		
	Практическая работа №14	2	2
	Решение задач по теме: «Термодинамические расчеты».		
	Практическая работа №15	2	
	Решение задач на законы: энтропии, Гиббса		
Тема 3.3. Химическая кинетика	Содержание учебного материала	6	
	Предмет химической кинетики. Скорость гомогенных и гетерогенных химических реакций.	2	1
	Факторы, влияющие на скорость реакции. Закон действующих масс, закон Вант-Гоффа.		
	Влияние температуры на процессы приготовления пищи, хранение пищевого сырья и готовой продукции.		
	Катализ и катализаторы. Катализаторы положительные и отрицательные, условия их действия. Ферменты, их назначение. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Константа равновесия, ее физический смысл. Принцип Ле-Шателье.		
	Влияние температуры, давления и концентрации на смещение химического равновесия. Кинетические расчеты.		
	Практическая работа №16	2	2
	Выполнение упражнений и решение задач по теме: «Кинетические расчеты. Химическое равновесие»		
	Практическая работа №17	2	

	Решение задач на законы: энтропии, Гиббса		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме: «Влияние температуры на процессы приготовления пищи, хранение пищевого сырья и готовой продукции».	2	3
Тема 3.4. Теория растворов электролитов и неэлектролитов	Содержание учебного материала Общая характеристика растворов. Механизм растворения. Сольватная (гидратная) теория растворов Д.И. Менделеева. Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Использование этих факторов в технологических процессах. Растворимость жидкостей, ее зависимость от различных факторов. Растворимость в двухслойных жидкостях. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Растворимость твердых веществ, зависимость от температуры и степени измельчения. Использование этих факторов в технологии продукции общественного питания. Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от различных факторов. Значение диффузии в технологических процессах и физиологии питания. Оsmос и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Плазмолиз, плазмоптис и тургор в живых клетках. Растворы изотонические, гипертонические, гипотонические. Значение осмоса в природе, технологических и физиологических процессах. Замерзание и кипение растворов. Первый и второй законы Рауля, их значение. Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации.	4	
	Практическая работа №18 Решение задач: «Расчеты осмотического давления, температур кипения, замерзания растворов»	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4	3

	Подготовка сообщений по темам: 1. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. 2. Значение диффузии в технологических процессах и физиологии питания. 3. Значение осмоса в природе, технологических и физиологических процессах.		
Раздел 4. Коллоидная химия			
Тема 4.1. Дисперсные системы и их классификация	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Коллоидная химия – наука о поверхностных явлениях. Значение коллоидной химии и связь с другими дисциплинами. Основные понятия и определения.</p> <p>Дисперсные системы: определение, примеры. Характеристика дисперсных систем: степень дисперсности и удельная поверхность.</p> <p>Классификация по степени дисперсности. Общая характеристика классов.</p> <p>Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию, примеры.</p> <p>Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.</p>	2	1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка сообщения по теме: «Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания».</p>	6	3
Тема 4.2. Адсорбция	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие о дисперсных системах. «Коллоидно-химическое» восприятие мира.</p> <p>Общие свойства пограничных слоев. Термодинамическая характеристика поверхности. Определение адсорбции, виды сорбции.</p> <p>Характеристика процесса адсорбции: зависимость от температуры, площади поверхности; избирательный характер.</p> <p>Адсорбция на поверхности раствор – газ. Уравнение Гиббса, его анализ.</p> <p>Поверхностно-активные и поверхностью-неактивные вещества.</p> <p>Роль поверхностно-активных веществ в эмульгировании, пенообразовании, их использовании в санитарии.</p> <p>Адсорбция газов и растворенных веществ твердыми адсорбентами.</p> <p>Зависимость адсорбции от величины площади поверхности адсорбента, от температуры, его природы и природы растворителя. Удельная адсорбция.</p> <p>Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Молекулярная, ионная и</p>	2	1

	ионообменная адсорбция. Понятие хроматографии, использование.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме: «Роль поверхностно-активных веществ в эмульгировании, пенообразовании, их использовании в санитарии. Применение адсорбции в технологических процессах и санитарии».	6	3
Тема 4.3. Коллоидные системы	Содержание учебного материала Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация. Применение этих методов для получения пищевых продуктов. Очистка золей: диализ, электродиализ, ультрафильтрация; их применение. Строение коллоидных частиц. Правило Пескова-Фаянса. Оптические свойства золей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска золей. Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем – золей: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление, седиментация. Центрифugирование: понятие, использование. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их использование. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Коллоидная защита. Пептизация. Коллоидные растворы в пищевой промышленности.	8	
	Практическая работа №19 Выполнение упражнений: «Составление формул и схем строения мицелл коллоидных растворов»	2	2
	Лабораторная работа № 4 Получение коллоидных растворов: золи берлинской лазури, изучение влияния электролитов на застудневание раствора	2	
	Лабораторная работа № 5 Получение коллоидных растворов: золи берлинской лазури, изучение влияния электролитов на застудневание раствора	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по темам: 1. Применение методов диспергирования и конденсации для получения пищевых продуктов. 2. Коллоидные растворы в пищевой промышленности.	6	3
Тема 4.4. Микрогетерогенные системы	Содержание учебного материала Эмульсии: определение, примеры, классификация. Строение эмульсий. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Получение и общие свойства эмульсий. Деэмульгирование. Состав и строение пищевых эмульсий. Пены: определение, строение и устойчивость. Роль пенообразователей. Получение и разрушение пен. Виды пен, примеры. Состав и строение пищевых пен. Порошки, суспензии, пасты: определение, строение, методы получения. Характеристика пищевых продуктов, относящихся к этим системам. Аэрозоли, дымы, туманы: определение, примеры. Значение аэрозолей. Жиры, углеводы, белки: состав, строение, важнейшие органические вещества пищевых продуктов. Изменение жиров, углеводов и белков в процессах технологической обработки пищевых продуктов. Растворы высокомолекулярных соединений. Набухание и растворение полимеров, характеристика процессов. Студни, их характеристика и свойства, методы получения, синерезис студней. Использование этих явлений в технологии приготовления продуктов питания.	6 2	1
	Лабораторные работы №6 Изучение процессов набухания и студнеобразования крахмала, желатина	2	2
	Лабораторные работы №7 Изучение процессов набухания и студнеобразования различных видов зерен	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения по теме: «Влияние размера частиц на качество; значение в технологических процессах и рационе питания».	4	3
Раздел 5. Аналитическая химия			
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	2	

Общие положения и принципы аналитической химии	Предмет аналитической химии, ее цели и задачи. Химический анализ. Аналитические реагенты: определение понятия, классификация по различным признакам. Марки химических реагентов: х., ч.д.а., х.ч.	2	1
Тема 5.2. Основы проведения качественного анализа	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Введение в качественный анализ. Цели и задачи качественного анализа. Химические методы качественного анализа.</p> <p>Способы выполнения качественного анализа (дробный и систематический анализ).</p> <p>Аналитические (качественные) реакции, признаки качественных реакций, специфичность и чувствительность аналитических реакций, открываемый минимум, действие групповых реагентов. Условия проведения аналитических реакций.</p> <p>Оборудование и посуда в качественном анализе. Основные правила работы при выполнении качественных определений.</p> <p>Деление анионов и катионов на аналитические группы.</p>	2	1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Создание презентаций:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Посуда общего назначения». 2. «Посуда специального назначения». 3. «Вспомогательные принадлежности». 	8	3
Тема 5.3. Качественный анализ катионов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Качественные и специфические реакции катионов I, II, III, IV, V, VI аналитических групп.</p> <p>Общая характеристика катионов.</p> <p>Действие группового реагента. Частные реакции катионов группы.</p> <p>Анализ смеси катионов каждой аналитической группы.</p>	6	1
	<p>Лабораторная работа №8</p> <p>Качественные реакции катионов I, II, III группы</p>	2	2
	<p>Лабораторная работа №9</p> <p>Качественные реакции катионов IV, V, VI группы</p>	2	
Тема 5.4. Качественный анализ	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Общая характеристика анионов. Деление анионов на группы. Действие</p>	6	1

анионов	групповых реактивов. Частные реакции анионов кислот: серной, угольной, фосфорной, хлороводородной, сероводородной, азотной, азотистой.			
	Лабораторная работа №10	2		2
	Качественные реакции анионов			
	Лабораторная работа №11	2		
	Реакции анионов кислот: серной, угольной, фосфорной, хлороводородной, сероводородной, азотной, азотистой			
Тема 5.5. Качественный анализ неизвестного вещества	Содержание учебного материала Ход анализа неизвестного вещества. Предварительные испытания и подготовка вещества к анализу. Перевод вещества в раствор. Систематический ход анализа смеси катионов, смеси анионов.	6 2	1	
	Лабораторные работы №12	2	2	
	Анализ неизвестного вещества			
	Лабораторные работы №13	2		
	Анализ неизвестного вещества			
Тема 5.6. Основы качественного анализа органических соединений	Содержание учебного материала Принципы идентификации органического соединения. Качественный элементный анализ органического соединения. Качественный функциональный анализ.	2 2	1	
Тема 5.7.	Содержание учебного материала	4		

Основы проведения количественного анализа	Основные положения количественного анализа: задачи, методы анализа. Весы: их виды и назначение; точность различных видов весов. Правила взвешивания на технохимических и аналитических весах. Способы выражения количественного химического состава вещества. Этапы количественного химического анализа. Понятие о погрешностях и ошибках. Их классификация. Калибровка мерной посуды с целью устранения систематической погрешности. Воспроизводимость и точность анализа. Стандартизация и унификация методов количественного анализа. Специфичность и аналитическая чувствительность методов анализа. Статистическая обработка результатов анализа. Оценка воспроизводимости и правильности анализов по полученным данным. Представление результатов анализа. Значащие цифры.	2	1
	Практическое работа №20	2	
	Выполнение расчетов в количественном анализе		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспектов по темам: 1. Устройство технохимических и аналитических весов, требования к установке в помещениях; уход, хранение и настройка весов; 2. Правила взвешивания на технохимических и аналитических весах. Создание материалов-презентаций на тему: «Нагревательные приборы».	4	3
	Тема 5.8. Гравиметрический (весовой) метод анализа	Содержание учебного материала	10
	Сущность гравиметрического анализа. Важнейшие операции гравиметрического анализа: взвешивание, осаждение, промывание, фильтрование, прокаливание осадка. Виды осадков и способы их получения. Произведение растворимости. Лабораторная посуда и оборудование для гравиметрического анализа. Оптимальные условия анализа. Вычисление результатов анализа. Преимущества и недостатки гравиметрического анализа	2	1
	Практическая работа №21	2	2
	Выполнение расчетов в гравиметрическом (весовом) анализе		

	Практическая работа №22 Выполнение расчетов в гравиметрическом (весовом) анализе	2	
	Лабораторная работа №14 Определение содержания влаги в пищевых продукта	2	2
	Лабораторная работа №15 Определение содержания влаги в пищевых продукта	2	
Тема 5.9. Титриметрический (объемный) метод анализа	Содержание учебного материала Объемный (титриметрический) метод анализа: сущность титрования, основные понятия. Рабочие (стандартные) растворы. Требования к реакциям в титриметрическом анализе. Виды титров: приготовленный, установленный, по определяемому веществу. Фиксация точки эквивалентности. Индикаторы. Способы титрования. Кислотно-основное титрование: сущность метода; кислотно-основные индикаторы; выбор индикатора; расчеты в анализе, применение в санитарно-гигиенических методах исследования. Окислительно-восстановительное титрование: сущность методов перманганатометрии и иодометрии. Условия титрования. Индикаторы метода, фиксация точки эквивалентности. Расчеты в анализе, применение в санитарно-гигиенических методах исследования. Осадительное и комплексонометрическое титрование: сущность методов аргентометрии по Мору и трилонометрии. Условия титрования. Индикаторы метода, фиксация точки эквивалентности.	8 2	1
	Практическая работа №23 Выполнение расчетов в титриметрическом (объемном) анализе	2	2
	Практическая работа №24 Выполнение расчетов в титриметрическом (объемном) анализе	2	
	Лабораторная работа №16 Определение содержания кислоты и щелочи методом нейтрализации	2	
Тема 5.10. Физико-химические методы анализа	Содержание учебного материала Классификация физико-химических методов анализа (оптические, электрохимические, хроматографические). Колориметрия. Сущность визуального колориметрического метода. Сущность	6 2	1

	фотоколориметрического метода анализа. Преимущества и недостатки физико-химических методов анализа.		
	Самостоятельная работа обучающихся Создание материалов-презентаций по темам: 1. «Устройство и принцип работы ФЭК, КФК»; 2. «Алгоритм работы с ФЭК, КФК».	6	3
	1.Контрольная работа №3. Проверка знаний по разделу 3,4,5.Физическая химия. Коллоидная химия. Аналитическая химия	2	3
Итоговое занятие		2	
Всего (максимальная учебная нагрузка):		216	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории Химии.

Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства.

Столы лабораторные кафельные;

Стулья лабораторные эргономические на колесиках

Шкафы для хранения реактивов, химической посуды.,

Шкаф вытяжной ;

Аппарат для дистилляции воды;

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами .

Весы электронные учебные до 2 кг .

Шкаф сушильный .

Эксикаторы

Сушилки настенные

Надставки для стола 1300*200*380

Крышка с вытяжкой, (200*660*3500 мм)

Реализация программы дисциплины требует наличия помещения для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки, оснащенные персональными компьютерами с пакетом MSOffice, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Горбунцова, С. В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С.В. Горбунцова Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко - Москва: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с. Учебное пособие для среднего профессионального образования: режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=5534782>.
2. Мовчан, Н. И. Аналитическая химия [Электронный ресурс]: учебник / Н.И. Мовчан, Р.Г. Романова, Т.С. Горбунова [и др.]. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 394 с. — (Высшее образование: Бакалавриат): режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=7707913>. Мовчан, Н. И. Аналитическая химия [Электронный ресурс]: учебник / Н.И. Мовчан, Р.Г. Романова, Т.С. Горбунова [и др.]. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 394 с. — (Высшее образование: Бакалавриат): режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=770791>

Дополнительные источники:

1. Зарубин, Д. П. Физическая химия [Текст]: учеб. пособие / Д.П. Зарубин. - Москва: ИНФРА-М, 2017. — 474 с. + Доп. Материалы [электронный ресурс]: режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=4690972>.
2. Александрова, Т. П. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : сборник лабораторных работ для студентов технических направлений / Т. П. Александрова, А. И. Апарнев, А. А.

Казакова и др. – Новосибирск: НГТУ, 2016. – 63 с. - Режим доступа:
<http://znaniun.com/bookread2.php?book=546115>

3. Коляда, Л. Г. Химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Г. Коляда, Л. Г. Тарасюк ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа:
<https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=21.pdf&show=dcatalogues/1/1123821/21.pdf&view=true>. - Макрообъект.

Программное обеспечение и интернет-ресурсы

- MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)
- MS Office 2007
- KasperskyEndpointSecurity для бизнеса-Стандартный
- 7 Zip

Интернет ресурсы:

1. Химик [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.xumuk.ru, свободный. – Загл. с экрана. Яз. рус.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
– применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ оценивание результатов выполнения индивидуальных домашних заданий
– описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	наблюдение и оценка на практических занятиях, тест
– проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	наблюдение и оценка на практических занятиях оценка результатов выполнения индивидуальных домашних заданий, тест
– использовать лабораторную посуду и оборудование;	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ
– выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реагенты и аппаратуру;	наблюдение и оценка на лабораторных занятиях при выполнении работ.
– проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;	наблюдение и оценка на лабораторных занятиях при выполнении работ, тест
– выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	оценивание выполнения практического задания, защита лабораторной работы, тест
– соблюдать правила техники безопасности при работе в химической	наблюдение на лабораторных занятиях при выполнении работ и оценка результатов

лаборатории.	освоения практических умений
Знать:	
– основные понятия и законы химии;	контрольная работа, тест
– теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;	Оценивание результатов выполнения тестовых заданий оценивание решения задач на основы органической, физической, коллоидной химии
– понятие химической кинетики и катализа;	Оценивание результатов выполнения тестовых заданий.
– классификацию химических реакций и закономерности их протекания;	оценка работы на семинаре
– обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;	Коллоквиум, тест
– окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
– гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;	Оценивание результатов выполнения тестовых заданий
– тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;	Оценивание результатов выполнения тестовых заданий
– характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;	контрольная работа
– свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;	Оценивание результатов выполнения тестовых заданий
– основные методы классического количественного и физико-химического анализа;	оценка работы на семинаре
– назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	оценка защиты лабораторной работы
– методы и технику выполнения химических анализов;	оценка защиты лабораторной работы
– приемы безопасной работы в химической лаборатории.	оценка на лабораторном занятии Промежуточная аттестация в 4 семестре в форме экзамена

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Раздел 1. Общая и неорганическая химия	Групповая дискуссия «Польза и вред уксусной кислоты»	Обсуждение вопроса: Где в повседневной жизни мы встречаемся с концентрацией веществ, и их видами.
	Анализ конкретной ситуации	Анализ химических реакций. Решение упражнений на гидролиз солей и электролитическую диссоциацию
	Деловая игра	На первом этапе каждая группа изучает и характеризует вещества окислители и восстановители, заполняя сравнительную таблицу. На втором этапе - анализ общих проблем: применение окислителей и восстановителей. На третьем этапе подводят итоги
Раздел 2. Органическая химия	Работа в группах	Обсуждение роли органической химии в жизни человека. Теория строения органических соединений, как фундамент органической химии. На первом этапе в теме «Углеводороды» каждая группа изучает и характеризует отдельные классы углеводородов, заполняя сравнительную таблицу. На втором этапе - анализ общих проблем: применение углеводородов в промышленности.
	Дискуссия «Польза и вред этанола»	Обсуждение вопроса: Применение спиртов в народном хозяйстве. Последствия алкоголизма. Применение спирта в кондитерских изделиях
Раздел 3. Физическая химия	Анализ конкретной ситуации	1. Подготовка к коллоквиуму 2. Обсуждение вопросов 3. Анализ конкретных ситуаций: Электролиты и неэлектролиты в повседневной жизни человека
	Групповые дискуссии «Кинетика»	Обсуждение вопросов: скорость гомогенных и гетерогенных химических реакций. Факторы, влияющие на скорость реакции. Закон действующих масс, закон Вант-Гоффа. Влияние температуры на процессы приготовления пищи, хранение пищевого сырья и готовой продукции. Катализ и катализаторы. Химическое равновесие. Константа равновесия, ее физический смысл. Принцип Ле-Шателье. Влияние температуры, давления и концентрации на смещение химического равновесия.

		Кинетические расчеты.
Раздел 4. Коллоидная химия	Дискуссия	<p>На первом этапе каждая группа изучает и характеризует дисперсные системы, характеристику дисперсных систем.</p> <p>На втором этапе группа изучает классификацию дисперсных систем по агрегатному состоянию.</p> <p>На третьем этапе группа изучает использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.</p>
	Деловая игра «Практическое применение теории коллоидных систем»	<p>Каждая группа обучающихся должна решить одну проблему, основываясь на знании теоретического материала и предположений, выдвигаемых членами группы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - примеры коллоидных систем; - типы коллоидных растворов; - применение коллоидных растворов
Раздел 5. Аналитическая химия	Деловая игра «Практическое применение теории коллоидных систем»	Группа обучающихся должна решить по одному типу задач по теме и обменяться решением, сделать анализ каким оборудованием пользуются для проведения качественного анализа
	Анализ конкретной ситуации	Группы катионов, их обнаружение.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

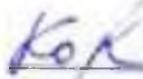
Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1.Общая и неорганическая химия		24	
1.1 Основные понятия и законы химии	Практическая работа №1 Упражнения в расчетах основных законов химии Практическая работа №2 Упражнения в расчетах газовых законов Лабораторная работа №1 Реакции ионного обмена Лабораторная работа №2 Реакции нейтрализации	8	У1
1.2 Растворы. Способы выражения концентраций растворов	Практическая работа №3 Упражнения в расчетах концентрации неорганических веществ Практическая работа №4 Упражнения в расчетах по приготовлению растворов различной концентрации	4	У1
Тема 1.3. Теория электролитической диссоциации. Гидролиз солей. Буферные растворы.	Практическая работа №5 Вычисление pH в водных растворах кислот и оснований. Практическая работа №6 Составление уравнений реакций гидролиза солей	4	У1
Тема 1.4. Гетерогенные равновесия в системе «раствор–осадок»	Практическая работа №7 Решение задач по теме «Произведение растворимости»	2	У1
Тема 1.5. Комплексные соединения	Практическая работа №8 Выполнение упражнений по составлению: уравнений электролитической диссоциации комплексного соединения и комплексного иона; выражений константы нестойкости комплексного иона; названий комплексных соединений.	2	У1
Тема 1.6. Окислительно-восстановительные реакции	Практическая работа №9 Определение окислителей и восстановителей. Составление уравнений ОВР Практическая работа №10 10. Определение направления протекания реакций.	4	У1

Раздел 2. Органическая химия		8	
Тема 2.1. Теоретические основы органической химии	Практическая работа №11 Составление структурных формул изомеров	2	У1
Тема 2.2. Углеводороды	Практическая работа №12 Составление и название структурных формул алканов, алkenov, алкинов. Решение задач на нахождение истинной формулы углеводородов	2	У1
Тема 2.3. Кислородосодержащие органические вещества	Практическая работа №13 Составление и название структурных формул кислородсодержащих органиченских веществ. Решение задач на нахождение истинной формулы	2	У1
Тема 2.4. Амины. Аминокислоты. Белки	Лабораторная работа №3 Обнаружение органических веществ специфическими реакциями	2	У1
Раздел 3. Физическая химия		10	
Тема 3.2. Химическая термодинамика	Практическая работа №14 Решение задач по теме: «Термодинамические расчеты» Практическая работа №15 Решение задач на законы: энтропии, Гиббса	4	У1
Тема 3.3. Химическая кинетика	Практическая работа №16 Выполнение упражнений и решение задач по теме: «Кинетические расчеты» Практическая работа №17 Выполнение упражнений и решение задач по теме: «Химическое равновесие»	4	У1
Тема 3.4. Теория растворов электролитов и неэлектролитов	Практическая работа №18 Решение задач: «Расчеты осмотического давления, температур кипения, замерзания растворов»	2	У1
Раздел 4. Коллоидная химия		10	
Тема 4.3. Коллоидные системы	Практическая работа №19 Выполнение упражнений: «Составление формул и схем строения мицелл коллоидных растворов»	2	У1
	Лабораторная работа №4 Получение коллоидных растворов: золя канифоли, марганца диоксида, железа	4	У1, У3

	гидроксида Лабораторная работа №5 Получение коллоидных растворов: золи берлинской лазури, изучение влияния электролитов на застудневание раствора		
Тема 4.4. Микрогетерогенные системы	Лабораторная работа №6 Изучение процессов набухания и студнеобразования крахмала, желатина Лабораторная работа №7 Изучение процессов набухания и студнеобразования различных видов зерен	4	У1, У3
Раздел 5. Аналитическая химия	28		
Тема 5.3. Качественный анализ катионов	Лабораторная работа №8 Качественные реакции катионов I, II, III группы Лабораторная работа №9 Качественные реакции катионов IV, V, VI группы	4	У1, У3
Тема 5.4. Качественный анализ анионов	Лабораторная работа №10 Качественные реакции анионов Лабораторная работа №11 Реакции анионов кислот: серной, угольной, фосфорной, хлороводородной, сероводородной, азотной, азотистой.	4	У1, У3
Тема 5.5. Качественный анализ неизвестного вещества	Лабораторная работа №12 Анализ неизвестного вещества Лабораторная работа №13 Анализ неизвестного вещества	4	У1, У3
Тема 5.7. Основы проведения количественного анализа	Практическая работа №20 Выполнение расчетов в количественном анализе	2	У1, У3
Тема 5.8. Гравиметрический (весовой) метод анализа	Практические работы №21 Выполнение расчетов в гравиметрическом (весовом) анализе объема вещества, массы вещества Практические работы №22 Выполнение расчетов в гравиметрическом (весовом) анализе массовой доли вещества	4	У1
	Лабораторная работа №14 Определение содержания влаги в продуктах питания Лабораторная работа №15 Определение содержания влаги в продуктах питания	4	У1, У3

Тема 5.9. Титриметрический (объемный) метод анализа	Практическая работа №23 Выполнение расчетов в титриметрическом (объемном) анализа на примере навески пробы, массы вещества	4	У1
	Практическая работа №24 Выполнение расчетов в титриметрическом (объемном) анализа на примере объема раствора, на количество примесей		
	Лабораторная работа №16 Определение содержания кислоты и щелочи методом нейтрализации	2	У1, У3
ИТОГО		80	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО “МГТУ им. Г.И. Носова” № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст “Министерство образования и науки” заменить на текст “Министерство науки и высшего образования Российской Федерации”	12.09.2018 г. Протокол № 1	
3	3.2 Информационное обеспечение обучения	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами “Юрайт” (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), “BOOK.RU” (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), “Консультант студента” (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы “Знаниум” раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p>Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бажин, Н. М. Начала физической химии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.М. Бажин, В.Н. Пармон. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 332 с.: Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=141009 2. Горбунцова, С. В. Физическая и колloidная химия (в общественном питании) [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.: Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=95874 3. Иванов, В. Г. Органическая химия. Краткий курс [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Г. Иванов, О. Н. Гева. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 222 с. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=80002. - Загл. с экрана. - ISBN 978-5-905554-61-2. <p>Дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Александрова, Т. П. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : сборник лабораторных работ / Т. П. Александрова, А. И. Апарнев, А. А. Казакова. и др. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 63 с.: Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=206268 2. Борщевский, А. Я. Физическая химия. Том 1. Общая и химическая термодинамика [Электронный ресурс] : учебник / А.Я. Борщевский. — Москва : ИНФРА-М, 2017. - 606 с. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=95028 3. Борщевский, А.Я. Физическая химия. Том 2. Статистическая термодинамика [Электронный ресурс] : учебник / А.Я. Борщевский. — М. : Инфра-М, 2017. — 383 с. Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=45078 4. Мовчан, Н. И. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Мовчан, Р.Г. Романова, Т.С. Горбунова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 394 с. Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=320794 	11.09.2019 г. Протокол № 1	
	Условия реализации учебной	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.20 Протокол № 1	

	дисциплины	<p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Макет демонстрационный "Центрифуга", математические плакаты и таблицы;</p> <p>Весы технические с разновесами;</p> <p>Весы электронные учебные до 2 кг.;</p> <p>Весы квадратные;</p> <p>Эксикаторы;</p> <p>Сушилки настенные;</p> <p>Крышка с вытяжкой (для вытяжного шкафа №01380750), (200*660*3500 мм.);</p> <p>Тигли фарфоровые низкие №3;</p> <p>Шкафы для посуды и оборудования;</p> <p>Шкаф для хранения химических реактивов, (450*900*2100 мм.);</p> <p>Шкафы сушильные;</p> <p>Щипцы тигельные;</p> <p>Шкаф вытяжной с мойкой;</p> <p>Надставка для стола;</p> <p>Вискозиметры ВПЖ;</p> <p>Спиртовки СЛ-2</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно</p> <p>MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно</p> <p>7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно</p>		
	Условия реализации учебной дисциплины	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основная литература</p> <p>4. Бажин, Н. М. Начала физической химии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.М. Бажин, В.Н. Пармон. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 332 с.: Режим доступа: https://znanium.com/read?id=141009</p> <p>5. Горбунцова, С. В. Физическая и колloidная химия (в общественном питании) [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко. - Москва : Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.: Режим доступа: https://znanium.com/read?id=95874</p> <p>6. Иванов, В. Г. Органическая химия. Краткий курс [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Г. Иванов, О. Н. Гева. - Москва : КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 222 с. - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=80002. - Загл. с экрана. - ISBN 978-5-905554-61-2.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>5. Александрова, Т. П. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : сборник лабораторных работ / Т. П. Александрова, А. И. Апарнев, А. А. Казакова. и др. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 63 с.: Режим доступа: https://znanium.com/read?id=206268</p> <p>6. Борщевский, А. Я. Физическая химия. Том 1. Общая и химическая термодинамика [Электронный ресурс] : учебник / А.Я. Борщевский. — Москва : ИНФРА-М, 2017. - 606 с. -</p>	16.09.2020 Протокол № 1	

		<p>Режим доступа: https://znanium.com/read?id=95028</p> <p>7. Борщевский, А.Я. Физическая химия. Том 2. Статистическая термодинамика [Электронный ресурс] : учебник / А.Я. Борщевский. — М. : Инфра-М, 2017. — 383 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=45078</p> <p>8. Мовчан, Н. И. Аналитическая химия [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Мовчан, Р.Г. Романова, Т.С. Горбунова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 394 с. Режим доступа: https://znanium.com/read?id=320794</p>		
--	--	---	--	--