

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ: ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



Утверждаю:

Руководитель ООП:

Ю.А. Рыжков

«27» августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

ОСНОВЫ ОБЩЕЙ И НЕОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 1 курса очной формы (1, 2 курса заочной формы) обучения

Составитель:

к.б.н., доц. Парфентьева Н.В.

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Основы общей и неорганической химии

2. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является: ознакомление студентов с основными положениями и законами общей и неорганической химии, а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ОПК-1: способности осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ПК-5: Способности использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Задачами освоения дисциплины являются обеспечение:

- знаний фундаментальных разделов общей химии
- умения использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин.
- владения принципами биотрансформации свойств сырья на основе использования фундаментальных знаний в области общей и неорганической химии

3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Основы общей и неорганической химии» включена в базовую часть Модуля 2. Дисциплины, формирующие ОПК-компетенции, учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Биохимия», «Пищевая химия», «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий».

Перечень теоретических дисциплин, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Пищевая химия, Современные биотехнологии производства сертифицированных продуктов питания, Ферменты в пищевой промышленности, Экспертиза безопасности продуктов питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, учебная практика.

4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 5 зачетных единиц, 180 академических часов, в том числе 54

контактная работа: лекции 18 часов, практические занятия 36 часов, **самостоятельная работа:** 81 час. +45 час. (контроль).

Заочная форма обучения: 5 зачетных единиц, 180 академических часов, в том числе

контактная работа: лекции 18 часов, практические занятия 16 часов, **самостоятельная работа:** 137 часов. +9 час. (контроль).

По переходному плану заочная форма обучения: 3 зачетных единицы, 108 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 16 часов, практические занятия 12 часов, **самостоятельная работа:** 67 часов. +13 час. (контроль).

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-1 Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>Владеть: принципами биотрансформации свойств сырья на основе использования фундаментальных знаний в области общей и неорганической химии с целью обработки и анализа информации из различных источников и баз данных и представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Уметь: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин с целью обработки и анализа информации из различных источников и баз данных и представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Знать: основные классы неорганических соединений, функциональную роль в организме, методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.</p>
ПК-5 Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Владеть: принципами биотрансформации свойств пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области общей и неорганической химии</p> <p>Уметь: управлять процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов</p> <p>Знать: фундаментальные разделы неорганической химии</p>

6. Форма промежуточной аттестации

- очная форма: экзамен в 1-ом семестре;
- заочная форма: экзамен на 2-ом курсе +курсовая работа на 2-м курсе.

По переходному плану заочная форма: экзамен на 2-ом курсе, зачет на 2 курсе.

7. Язык преподавания русский.