

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Худин Александр Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.10.2021 19:34:07  
Уникальный программный ключ:  
08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**ХИМИЯ**

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
уровень подготовки - базовый

**Квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**1. Область применения программы:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- применять основные законы химии для решения задач; 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, качественные реакции на неорганические вещества и ионы, классы органических соединений;

- использовать лабораторную посуду и оборудование, выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

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

- основные понятия и законы химии, основы органической, физической, коллоидной химии;

- понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, условия его смещения;

- 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;

- 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.

**4. Общее количество часов на освоение программы дисциплины:** максимальной учебной нагрузки 165 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 144 часа; самостоятельной работы 10 часов.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации программы учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

**5. Вид промежуточной аттестации:** экзамен.