

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ОД.5 Неорганическая химия

по направлению подготовки: 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «ХТОМ»

### 1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Неорганическая химия» изучение законов и теорий неорганической химии, которые являются фундаментом для освоения других естественнонаучных дисциплин. Предмет ставит своей целью развитие у обучающегося мышления, формирование навыков и умений химического эксперимента, овладение студентами основных закономерностей взаимосвязи между строением и химическими свойствами вещества, а так же составом и структурой химических соединений.

### 2. Содержание дисциплины «Неорганическая химия»:

Электронные оболочки атомов и периодический закон.

Энергетика химических реакций.

Химическая кинетика.

Учение о растворах.

Окислительно-восстановительные реакции.

Химия элементов периодической системы.

### 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

а) современную модель атома, периодический закон, периодическую систему Д.И. Менделеева;

б) химическую связь;

в) номенклатуру неорганических соединений;

г) классификацию химических элементов по семействам.

Уметь:

а) определять тип химической связи,

б) прогнозировать реакционную способность химических соединений и физические свойства в зависимости от положения в периодической системе.

Владеть:

а) техникой химических экспериментов, проведения пробирочных реакций;

б) навыками работы с химической посудой и простейшими приборами;

в) техникой экспериментального определения pH растворов при помощи индикаторов и приборов.

Зав.каф. ХТОМ

Хасаншина Э.М.