## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

## «КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

#### СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института Матюшев В.В. «31» марта 2022 г.

Ректор Пыжикова Н.И. «31» марта 2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

#### ΦΓΟС ΒΟ

по направлению подготовки: <u>19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»</u> (код, наименование)

направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Kypc 2

Семестр 4

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Ступко Т.В., докт. техн. наук, с.н.с. (ФИО, ученая степень, ученое звание)
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
« <u>14» марта</u> 20 <u>22</u> 1
Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.0
«Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерств
образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 № 211
Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № <u>7 «17» марта</u> 20 <u>22</u> г.
Зав. кафедрой Безрукова Наталья Петровна, докт. пед. наук, профессор (ФИО, ученая степень, ученое звание)
« <u>17</u> » <u>марта</u> 20 <u>22</u> 1
Лист согласования рабочей программы
П
Программа принята методической комиссией института <u>пищевых производств</u> протокол № <u>7</u> «25» <u>марта</u> 20 <u>22</u> г.
Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент (ФИО, ученая степень, ученое звание)
«25» марта 2022 1
Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питани
<u>из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских</u>
макаронных изделий» Янова М.А., канд. с/х. наук, доцент (ФИО, ученая степень, ученое звание)
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

*«31» <u>марта</u> 20<u>22</u> г.* 

## *Оглавление*

Аннотация	4
1. Требования к дисциплине	4
1.1. Внешние и внутренние требования	
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Структура дисциплины	6 6 8 чему
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	9
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	
6.1. Основная литература6.2. Дополнительная литература	9 10
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	12
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	
9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины	12
10. Образовательные технологии	13

#### Аннотация

Дисциплина «Физическая и коллоидная химия» относится к базовой части блок 1 дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Химия».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных общекультурных (ОК-5) и профессиональных (ПК-1, ПК-5) компетенций выпускника.

Содержание дисциплины включает следующие вопросы - основные закономерности физико-химических процессов и свойств коллоидных систем.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, и заключительный в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены: лекционные (18 часов), лабораторные занятия (36 часов) и (54 часа) самостоятельной работы студента.

#### 1. Требования к дисциплине

#### 1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Физическая и коллоидная химия» включена в ОПОП в базовую часть блока 1 дисциплин.

Реализация в дисциплине «Физическая и коллоидная химия» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должна формировать следующие компетенции:

- ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию;
- -ПК-1- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- -ПК-5 способностью 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.

#### 1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующим курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Физическая и коллоидная химия» являются «Основы общей и неорганической химии» курсы физики и математики.

Дисциплина «Физическая и коллоидная химия» является завершающим курсом фундаментальных химических знаний и наряду с другими химическими науками является основополагающей для изучения следующих дисциплин: биотехнология, микробиология.

Особенностью дисциплины является то, что она является единым основанием системы химических знаний. Он закладывает основы понятийного аппарата, теоретических концепций, номенклатурных правил, необходимых для дальнейшего понимания и успешного освоения дисциплин профессионального цикла.

Контроль знаний студентов по дисциплине «Физическая и коллоидная химия» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

#### 2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

Цельюдисциплины «Физическая и коллоидная химия» является освоение студентами теоретических, методологических и практических знаний, формирующих современную химическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и для выполнения в будущем основных профессиональных задач.

Задачи изучения дисциплины:

- показать связь химических наук с другими дисциплинами учебного плана;
- показать роль физической и коллоидной химии в развитии современного естествознания, её значение для профессиональной деятельности;
- -обеспечить выполнение студентами лабораторного практикума, иллюстрирующего сущность дисциплины и методы физико-химического анализа;
- привить студентам практические навыки в подготовке, организации, выполнении химического лабораторного эксперимента. Включая использование современных приборов и оборудования, грамотного и рационального оформления выполненных экспериментальных работ, обработки результатов эксперимента;

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать** – основные законы и понятия химии; закономерности протекания химических процессов; методы физико-химического анализа выделения, очистки, идентификации соединений; свойства различных дисперсных систем и растворов биополимеров; химию биоорганических соединений, обмен веществ и энергии в организме;

Уметьподготавливать и проводить химический эксперимент по изучению свойств и идентификации различных классов химических веществ, ряда природных объектов; определять физико-химические константы веществ; использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении исследований; осуществлять подбор химических методов и проводить исследования в соответствии с профессиональными компетенциями, проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными; использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины И «Физическая коллоидная химия» ДЛЯ решения соответствующих профессиональных задач.

**Владеть**—современной химической терминологией, основными навыками обращения с лабораторным оборудованием.

Реализация в дисциплине «Физическая и коллоидная химия» требований ФГОСВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.02«Продукты питания из растительного сырья» должна формировать следующие компетенции:

- ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию;
- -ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- -ПК-5 способностью 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.

#### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Трудоемкость Вид учебной работы по семестрам зач. час. №4 ед. Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану 3 108 108 Контактная работа в том числе: 0,6 **20** 20 Лекции (Л) 8 8 Лабораторные работы (ЛР) 12 12 Самостоятельная работа (СРС) 2,3 84 84 самостоятельное изучение тем и разделов 68 68 16 16 самоподготовка к текущему контролю знаний Подготовка к зачету 0,1 4 4 Вид контроля: зачет

## 4. Структура и содержание дисциплины

## 4.1. Структура дисциплины

#### Тематический план

Таблица 2

	Раздел	Всего	Вто	Форми		
Nº	№ дисциплины		лекции	ЛЗ	СРС	Формы контроля
1	Модуль 1. Химическая термодинамика	38	2	2	34	
2	Модуль 2.Химическая кинетика и катализ	16	2	2	12	Зачет
3	Модуль 3.Поверхностные явления	18	2	4	12	34401
4	Модуль 4. Дисперсные системы	32	2	4	26	
	Подготовка зачета	4	-	ı	_	
	ИТОГО	108	8	12	84	

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

## Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Наименование	Всего		актная	Внеаудиторн
модулей и модульных	часов на		бота	ая работа
единиц дисциплины	модуль	Л	ЛЗ	(CPC)
Модуль 1. Химическая термодинамика	38	2	2	34
Модульная единица 1.1 Термодинамические свойства газов	6	-	-	6
<b>Модульная единица 1.2</b> Законы термодинамики и термодинамические функции	12	2	2	8
Модульная единица 1.3 Термодинамические свойства растворов	10	-	-	10
Модульная единица 1.4 Свойства растворов электролитов	10	-	-	10
Модуль 2.Химическая кинетика и катализ	16	2	2	12
Модульная единица 2.1. Скорость химической реакции	10	2	2	6
Модульная единица 2.2 Кинетика сложных реакций и катализ	6	-	-	6
Модуль 3.Поверхностные явления	18	2	4	12
Модульная единица 3.1. Поверхностные явления	8	2	-	6
Модульная единица 3.2.Сорбционные явления	10	-	4	6
Модуль 4.Дисперсные системы	32	2	4	26
Модульная единица 4.1. Типы и свойства дисперсных систем	10	2	2	6
Модульная единица 4.2. Свойства коллоидных систем	12	-	2	10
Модульная единица 4.3. Высокомолекулярные системы	10	-	-	10
Подготовка кзачета	4	-	-	-
ИТОГО	108	8	12	84

## 4.3. Содержание модулей дисциплины

## Модуль 1 Химическая термодинамика.

## Модульная единица 1. Термодинамические свойства газов

Свойства газов. Газы идеальные и реальные. Законы Бойля-Марриотта, Гей-Люссака и Авогадро. Уравнение Менделеева-Клайперона. Свойства газовых смесей, закон Дальтона.

Модульная единица 2. Законы термодинамики и термодинамические функции

Основные понятия термодинамики: система, фаза, процесс, термодинамические параметры. Первый закон термодинамики. Термохимия. Закон Гесса и его следствия. Тепловой эффект, влияние температуры на тепловой эффект, уравнения Кирхгоффа. Второй закон термодинамики. Энтропия. Энтропия как термодинамический параметр. Термодинамические функции. Условия равновесия систем и протекания процессов.

#### Модульная единица 3. Термодинамические свойства растворов

Растворы. Основные понятия и классификация. Термодинамические свойства растворов: давление насыщенного пара, температуры замерзания и кипения растворов, осмотические давление. Биологическое значение осмоса.

## Модульная единица 4. Свойства растворов электролитов

Свойства растворов электролитов. Степень и константа диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Ионное произведение водырН растворов. Буферные растворы. Электропроводимость растворов. Возникновение электродного потенциала. ЭДС гальванического потенциала.

#### Модуль 2. Химическая кинетика и катализ

## Модульная единица 1. Скорость химической реакции.

Скорость химических реакций. Молекулярность и порядок реакций. Константа скорости реакции. Зависимость скорости и константы скорости реакции от различных факторов. Константа равновесия. Смещение равновесия. Кинетические уравнения реакций нулевого, первого и второго порядка. Влияние температуры на скорость реакции: эмпирическое правило Вант-Гоффа, уравнение Аррениуса. Энергия активации и теория активных соударений.

## Модульная единица 2. Кинетика сложных реакций и катализ

Основные типы сложных реакций. Цепные реакции. Фотохимические реакции. Катализ. Гомогенный и гетерогенный катализ. Механизмы каталитического действия. Биологические примеры катализа.

#### Модуль 3. Поверхностные явления.

#### Модульная единица 1. Поверхностные явления.

Поверхностные явления. Типы, свойства, особенности. Поверхностное натяжение. ПАВ. Строение и свойства ПАВ. Смачивание. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Когезия и адгезия.

### Модульная единица 2. Сорбционные явления.

Виды сорбции. Адсорбция: механизмы, виды, свойства. Изотермы адсорбции. Уравнения Фрейндлиха и Ленгмюра. Ионообменная адсорбция.

#### Модуль 4. Дисперсные системы

## Модульная единица 1. Типы и свойства дисперсных систем

Классификации и типы дисперсных систем. Способы получения дисперсных систем. Степень дисперсности. Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем.

#### Модульная единица 2.Свойства коллоидных систем

Строение и заряд коллоидных частиц. Электрокинетический потенциал. Изоэлектрическое состояние. Оптические свойства. Виды устойчивости коллоидных систем. Коагуляция. Правило Шульца-Гарди. Порог коагуляции. Перезарядка золя.

#### Модульная единица 3.Высокомолекулярные системы.

Строение и свойства ВМС. Растворение ВМС. Набухание. Структурирование растворов ВМС. Гели и студни. Синерезис.

Таблица 4

Содержание лекционного курса

Содержание лекционного курса							
№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов			
	Модуль 1. Химическая т	ермодинамика	зачет	2			
1.	Модульная единица 1.2. Законы термодинамические функции	<b>Лекция № 1.</b> Химическая термодинамика. Основные понятия. 1 и 2 закон термодинамики. Энтропия.	Зачет	2			
	Модуль 2. Химическая к	инетика и катализ	зачет	2			

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
5	Модульная единица 2.1. Скорость химической реакции	<b>Лекция №5</b> Основной постулат химической кинетики. Скорость химической реакции. Кинетические уравнения односторонних реакций.	Тестирова ние Зачет	2
	Модуль 3. Поверхностнь	ие явления	зачет	2
7	Модульная единица 3.1. Поверхностные явления	<b>Лекция</b> № 7 Поверхностные явленияповерхностное натяжение. ПАВ. Смачивание.	Тестирова ние. Зачет	2
	Модуль 4. Дисперсные с	истемы	зачет	2
8	Модульная единица 4.1. Типы и свойства дисперсных систем. Свойства коллоидных систем	Лекция № 8 Типы и классификации   дисперсных систем. Способы получения   дисперсных систем. Молекулярно-   кинетические свойства дисперсных систем.	Тестирова ние Зачет	4
		Всего		8

### 4.4. Лабораторные занятия

Содержание занятий и контрольных мероприятий Таблица 5

Содержание занятии и контрольных мероприятии таолица								
№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов				
	Модуль 1. Химическая т	гермодинамика	Зачет	2				
2	Модульная единица 1.2 Законы термодинамики и термодинамические функции	Занятие № 2. Термохимия.   Термодинамические функции.   Возможности определения направления   реакций.	Решение расчетных задач	2				
	Модуль 2. Химическая н	кинетика и катализ	Зачет	2				
5	Модульная единица 2.1. Скорость химической реакции	<b>Занятие</b> № 5 Определение константы скорости реакции омыления.	Выполнение и защита ЛЗ	2				
	Модуль 3. Поверхностні	ые явления	Зачет	4				
6	Модульная единица 3.2. Сорбционные явления	Занятие № 6 Адсорбция.	Выполнение и защита ЛЗ	4				
	Модуль 4. Дисперсные с	истемы	Зачет	4				
7	Модульная единица 4.1. Типы и свойства дисперсных систем	<b>Занятие №7</b> . Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем.	Выполнение и защита ЛЗ	2				
8	Модульная единица 4.2. Свойства коллоидных систем	<b>Занятие № 8</b> Получение коллоидных систем. Определение порога коагуляции.	Выполнение и защита ЛЗ	2				
		Bcero		12				

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научноисследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к олимпиадам, студенческим конференциям;

- самотестирование по контрольным вопросам (тестам).

# 4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Перечень вопросов для самостоятельного изученияи видов самоподготовки к текущему контролю знаний Таблица 6

контролю знании гаолица							
No	№ модуля и модульной	Перечень рассматриваемых вопросов для	Кол-во				
п/п		самостоятельного изученияи видов самоподготовки к					
11/11	единицы	текущему контролю знаний	часов				
Мод	уль 1. Химическая терм	одинамика	34				
1	Модульная единица 1.1	Свойства газовых смесей.	6				
		Решение задач	6				
2	Модульная единица 1.2	Термохимия. Термодинамические функции.	8				
		Решение задач	ð				
3	Модульная единица 1.3	Давление насыщенного пара. Осмотическое давление.					
	Термодинамические	Решение задач	10				
	свойства растворов						
4	Модульная единица 1.4	Электропроводимость растворов. Гальванические					
	Свойства растворов	элементы.	10				
	электролитов	Решение задач	12				
Модуль 2. Химическая кинетика и катализ							
5	Модульная единица 2.1	Кинетические уравнения односторонних реакций.					
		Влияние температуры на скорость реакции. Решение	6				
		задач					
6	Модульная единица 2.2	Фотохимические реакции. Катализ. Ферментативный	6				
		катализ	U				
Мод	уль 3. Поверхностные яг	зления	12				
7	Модульная единица 3.1	Смачивание. Когезия и адгезия.	6				
8	Модульная единица 3.2	Изотермы адсорбции. Ионообменная адсорбция.	6				
Мод	уль 4. Дисперсные систе	мы	26				
9	Модульная единица 4.1	Свойства дисперсных систем. Аэрозоли, эмульсии,	6				
		пены.	O				
10	Модульная единица 4.2	Изоэлектрическое состояние коллоидных систем.	10				
		Коагуляция. Перезарядка золей.	10				
11	Модульная единица 4.3	Термомеханические кривые полимеров. Свойства					
		растворов ВМС. Коацервация. Синерезис	10				
12	Подготовка к зачету		9				
	ВСЕГО		84				

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7 Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	CPC	Вид контроля
				Зачетв виде устного
ОК-5; ПК-1; ПК-5	+	+	+	опроса или тестирования в
				системе moodle

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### 6.1. Основная литература

- 1. Физическая и коллоидная химия: учебник и практикум для прикладного бакалавриата/ Н.С.Кудряшева, Л.Г.Бондарева.— 2-е изд., перераб. и доп.— Москва:Издательство Юрайт, 2019.— 379с.
- 2. Коллоидная химия: учебник для академическогобакалавриата / Е.Д.Щукин, А.В.Перцов, Е.А.Амелина.— 7-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2019.— 444с.

- 3. Коллоидная химия. Примеры и задачи: учебное пособие для вузов/ В.Ф. Марков, Т.А. Алексеева, Л.А.Брусницына, Л.Н. Маскаева. Москва: Издательство Юрайт, 2019; Екатеринбург: Изд-во Урал.ун-та.— 186 с.
- 4. Физическая химия: учебное пособие для вузов/ В.Н. Казин, Е.М. Плисс, А.И. Русаков.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2020. 182 с.
  - 5. Маринкина Г.А. Физическая и коллоидная химия. НГАУ 2010. Лань
- 6. Оффан К.Б., Ефремов А.А. Физическая и коллоидная химия/Учебное пособие для студентов нетехнологических специальностей всех форм обучения/ Крас. гос.аграр. ун-т. Красноярск, 2007. 215с., 2007
- 7. Физическая и коллоидная химия УМК. О.В. Демина, Е.В.Грачева, И.И.Головнева. 2014г.

### 6.2. Дополнительная литература

- 1. Физическая и коллоидная химия. Лабораторный практикум О.В. Демина, Е.В. Грачева, Л.П. Рубчевская, Л.В. Степаненко Краснояр. гос. аграр.ун-т. Красноярск, 2007. 113с.
  - 2. Болдырев А.И. Физическая и коллоидная химия. М., В.Ш., 1983г.
- 3. Практикум по физической химии. Уч. пособие под ред. М.И.Гельфмана. С-П., М. 2004 ЭБС-Лань.
- 4. Практикум по коллоидной химии. Уч.пособие под ред. М.И.Гельфмана. С-П., М. 2005 ЭБС-Лань.

## 6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

- 1. Физическая и коллоидная химия. Методические указания и задания для контрольных работ/ О.В. Демина, Е.В. Грачева Л.П. Рубчевская Л.П., Краснояр. гос. аграр.ун-т. Красноярск, 2009.-63c.
- 2. Задачи и упражнения для самостоятельной работы студентов по физической и коллоидной химии. Методическое пособие. О.В.Демина, И.И.Головнева, Е.В.Грачева. Краснояр.гос.аграр. ун-т. Красноярск, 2015 199с.

## 6.4. Программноеобеспечение

- 1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
- 2. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Свободно распространяемое ПО (GPL);
- 3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Ediucational License) Лицензия 1В08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
- 4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
- 5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г;
  - 6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
  - 7. Яндекс (Браузер / Диск) Бесплатно распространяемое ПО.

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

КафедраХИМИИ. Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Дисциплина «Физическая и коллоидная химия». Количество студентов 20. Общая трудоемкость дисциплины 108 часов: лекции 8 час.; лабораторные работы 12 час.; СРС 84 час.

Вид		Арторы Излательство		Авторы Издательство		Год	Вид	издания	Мес хранс		Необходи- мое	Количество
занятий	Наименование	Авторы	Авторы Издательство и		Печ.	Электр.	Библ.	Каф.	количество экз.	экз. в вузе		
Л, ЛЗ, СРС	Физическая химия: учебное пособие для вузов	В.Н. Казин, Е.М. Плисс, А.И. Русаков	Москва: Издательство Юрайт	2020		+			_	ww.biblio- code/457287		
Л, ЛЗ, СРС	Коллоидная химия. Примеры и задачи: учебное пособие для вузов	В.Ф. Марков, Т.А. Алексеева, Л.А. Брусницына, Л.Н. Маскаева	Москва: Издательство Юрайт	2019		+			_	ww.biblio- code/438181		
Л, ЛЗ, СРС	Коллоидная химия: учебник для академическогобакалавриата	Е.Д. Щукин, А.В. Перцов, Е.А. Амелина	Москва: Издательство Юрайт	2019		+			_	ww.biblio-code/444075		
Л, ЛЗ, СРС	Физическая и коллоидная химия: учебник и практикум для прикладногобакалавриата	Кудряшева Н.С., Бондарева Л.Г	Москва:Издательс тво Юрайт	2019		+			_	ww.biblio-code/431892		
Л, ЛЗ, СРС	Физическая и коллоидная химия: учебное пособие для студентов нетехнологических специальностей всех форм обучения	К. Б. Оффан, А. А. Ефремов	КрасГАУ	2007	+	+	+	+	20	68 / ИРБИС		
Л, ЛЗ, СРС	Физическая и коллоидная химия (в общественном питании)	ГорбунцоваС.В . [и др.]	- М.: Альфа-М: Инфра-М	2010					20	100		

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

#### 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

**Текущая аттестация** студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим занятия по дисциплине в следующих формах:

- тестирование
- выполнение и защита лабораторных работ;

Формы контроля: устный опрос, тестовый контроль, индивидуальное собеседование, защита лабораторных работ.

Учитываются все виды учебной деятельности, оцениваемые определенным количеством баллов. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности — посещение занятий, защита лабораторных работ, прохождение тестового контроля и т.п.

Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса.

#### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Ауд. 2-04 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Парты, стулья, мультимедийный комплекс VivitekD945Vx. Наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия.

Ауд. 1-08 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Столы, стулья, доска, стенды, лабораторная посуда, реактивы. Наглядные пособия. Приборы и оборудование: Эл.плитаLUXELLLX-7010, стол, Стерилизатор суховоздушный ГП-40, шкаф вытяжной, Тумба под лабараторную мойку, Шкаф сушильно-стерилизационный ШС-80, Баня водяная шестиместная, Доска ауд ДА323 (3000\*1000). Наглядные пособия.

## 9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

На освоение дисциплины Физическая и коллоидная химия учебным планом отводится 108 часов. При этом 16 % времени отводится на аудиторные занятия. Дисциплина «Физическая и коллоидная химия» преподается в одном календарном модуле и разбита на четыре раздела.

При преподавании дисциплины методически целесообразно выделять в каждом разделе курса наиболее значимые темы и акцентировать на них внимание студентов. При изучении модулей лекции необходимо иллюстрировать большим количеством наглядностей и примеров, что позволит лучше усвоить материал.

При изучении модулей на лабораторных занятиях целесообразно использовать ситуационные задачи, которые помогают эффективнее усваивать теоретический материал, который представляется студентам, абсолютно оторванным от реальной жизни. Безусловно, задачи не только ставят вопрос или проблемы перед учащимися, но и предлагают определенную информацию. Поэтому, необходимо с максимально возможным вниманием отнестись к анализу условий заданий. При решении части задач студенты будут опираться на полученные ранее (в рамках других дисциплин) знания, тем самым соединяя их в единый научный комплекс естественных дисциплин.

Для подготовки и оформлению отчета о лабораторной работе следует завести отдельную тетрадь (лабораторный журнал). Необходима домашняя самостоятельная подготовка к лабораторным работам. Домашняя подготовка является необходимой частью лабораторной работы. Без неё невозможен осмысленный подход к выполнению экспериментов и измерений. Кроме того, ограниченное время, отводимое на выполнение лабораторной работы, требует хорошо скоординированных действий студента, к которым также необходимо предварительно подготовиться. После завершения экспериментальной части работы необходимо произвести обработку полученных результатов, сделать выводы и защитить работу у преподавателя.

Приступая к выполнению домашних заданий, следует самостоятельно проработать материал учебника, указанный во введении к каждому домашнему заданию, а затем разобрать примеры решения типовых задач, приведённые там же. Особое внимание при этом следует обратить на алгоритмы решения задач. При решении задач рекомендуется использовать значения справочных величин.

## 10. Образовательные технологии

При проведении занятий применяются следующие образовательные технологии:

Таблица 11

Название модуля дисциплины	Вид занятия (Л, ЛЗ)	Используемые образовательные технологии	Часы
Модуль 1-4	Л	Лекции – презентации (PowerPoint), видеолекции. Лекции с элементами беседы.	8 / 2
	ЛЗ	Лабораторные эксперименты. Решение задач.	12 / 4
Итого/ из них в интер	активной форм	16	20 / 6

## **РЕЦЕНЗИЯ**

на рабочую программу учебной дисциплины «Физическая и коллоидная химия» для направление подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья", профиль " Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий " заочной формы обучения составленную д.т.н. Ступко Т.В.

Предложенная на рецензию программа составлена в соответствии с ФГОС ВО и предназначена для студентов второго курса заочной формы обучения, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья", профиль <u>"Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"</u>

В представленной рабочей программе определены цели и задачи преподавания, предложена структура и подробно изложено содержание дисциплины. Показана трудоемкость образовательных модулей и модульных единиц дисциплины. Раскрыто содержание занятий и контрольных мероприятий.

В программе предложен перечень вопросов для самостоятельного изучения. Показана взаимосвязь компетенций будущего специалиста с изучаемым материалом. Представлены методические рекомендации обучающимся по данной дисциплине.

Целевое назначение, актуальность, содержание и уровень изложения рабочей программы «Физическая и коллоидная химия», позволяют рекомендовать её для использования как преподавателями в работе, так и студентами, обучающимися по направление подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья", профиль " Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ", при изучении дисциплины.

Рецензент

Чудина А.И., канд.хим.наук,

с.н.с. лаборатории ХПОС ИХХТСОРАН

Подпись к.х.н. Чудиной А.И. заверяю врио ученого секретаря ИХХТ СО РАН

Зайнева Юлия Николаевна