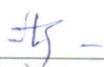


Министерство образования, науки и молодёжной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНА

на заседании МК общеобразовательных, ОГСЭ
и ЕН дисциплин
руководитель МК


_____ Т.Б.Александрова
подпись

Протокол № 1
от «3» сентября 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе


_____ Ю.Н.Мерлугов
подпись

от « » _____ 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.03 «ХИМИЯ»**

образовательной программы СПО по специальности
19.02.10.Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Ветлужский район
2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03.Химия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчик: преподаватель биологии, химии первой квалификационной категории Лебедева.Н.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.03. ХИМИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

В результате освоения учебной 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 процесса, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнения реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы 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;
 - понятия 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 соли, диссоциацию электролитов водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
 - тепловой эффект химической реакции, 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;
- назначение и правильное использование лабораторного оборудования и аппаратуры;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Обладать следующими компетенциями:

- 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.
- 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, легких и сложных холодных закусок.

- 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.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся 192 час, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка - 128 часов

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся - 64 часа

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	192
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) В том числе:	128
Лабораторные работы	28
Практические работы	8
Контрольные работы	2
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа над материалом учебника, конспектом лекций, выполнение	64

индивидуальных заданий, выполнение упражнений, творческие работы разных видов).	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в третьем и четвертом семестрах	

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	компетенции
1	2	3	4
Введение	Введение Аналитическая химия, задачи и значение для подготовки технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Правила и техника проведения лабораторных работ, правила техники безопасности при проведении лабораторных работ, порядок ведения лабораторного журнала.	2	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2
Раздел 1. Методы аналитической химии. 1.1 Качественный анализ, его методы.	Качественный анализ, его методы. Общее понятие о сущности качественного химического анализа. Виды качественного анализа, требования к аналитическим реакциям, их специфичность и чувствительность. Общие принципы качественного анализа катионов и анионов. Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщения о видах качественного анализа: элементарный, молекулярный, фазовый, анализ функциональных групп.	4 4	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2

1.2 Качественный анализ катионов	Качественный анализ катионов Аналитические классификации катионов и их связь с периодической системой Д.И.Менделеева Действие групповых реагентов и примеры обнаружения катионов частными реакциями по кислотно-щелочной классификации. Лабораторные работы Проведение частных реакций катионов Анализ смеси катионов Самостоятельная работа Решение задач на произведение растворимости, решение уравнений окислительно-восстановительных реакций; составление сводной систематической таблицы частных реакций катионов. Работа с учебниками и конспектами.	6 2 2 6	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2
1.3. Качественный анализ анионов	Качественный анализ анионов Характеристика аналитических групп анионов. Примеры обнаружения анионов частными реакциями. Этапность анализа смеси веществ неизвестного состава. Лабораторные работы Проведение частных реакций анионов Анализ сухой соли Самостоятельная работа Выполнить тестовые задания.	4 2 2 4	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2
1.4 Качественный анализ органических веществ	Качественный анализ органических веществ Общие принципы идентификации органических веществ: очистка, элементный анализ, обнаружение углерода, водорода, азота, серы, галогенов, фосфора. Качественный элементный анализ органических соединений. Лабораторная работа Исследование органического вещества. Самостоятельная работа	2 2 2	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2

	биохимических методах химического анализа		
2.4 Физико-химические методы анализа	<p>Физико-химические методы анализа Общее представление о физико-химических(инструментальных) методах анализа. Классификация физико-химических (инструментальных) методов анализа и требования, предъявляемые к ним. Типы аналитической аппаратуры. Характеристика групп методов физико-химического анализа. Электрохимические методы анализа. Термические методы анализа. Хроматографический анализ.</p> <p>Лабораторные работы Определение содержания железа в продуктах питания методом хроматографии Определение содержания соли в растворе .</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами и учебниками. Составить словарь терминов по теме «Физико-химические методы анализа.</p> <p>Контрольная работа. (Дифференцированный зачет)</p>	4 2 2 2 2	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2
Раздел 3. Физическая химия 3.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	<p>Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. Предмет термодинамики. Основные понятия термодинамики: система, фаза, виды систем, параметры состояния систем, виды процессов. Внутренняя энергия системы, теплота, работа. Первый закон термодинамики. Энтальпия. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения и их особенности. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Тепловой эффект реакции. Термохимические расчеты, их значение в энергетике биохимических и физиологических процессов. Второй закон термодинамики, направление химических процессов. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергия. Энтропия.</p> <p>Практическая работа Решение задач на расчет энтальпий химических реакций.</p> <p>Самостоятельная работа Решение термохимических уравнений</p>	4 2 2	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2

<p>3.2 Агрегатные состояния веществ, их характеристика</p>	<p>Типы химических связей. Агрегатные состояния веществ, их общая характеристика. Газообразные состояния вещества. Идеальный газ, основные законы идеального газа. Реальные газы. Критическое состояние. Изотерма реального газа. Сжижение газов, их применение. Жидкое состояние вещества. Свойства жидкостей, изотропность, внутреннее состояние, ассоциация молекул, температура кипения. Поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Поверхностно-активные вещества, их роль в технологии продукции общественного питания (эмульгирование, пенообразование). Вязкость жидкостей, её зависимость от различных факторов. Методы определения относительной вязкости. Влияние вязкости на качество пищевых продуктов (супы, желеобразные блюда, каши, студни и др.) Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния. Образование и разрушение кристаллов. Сублимация: понятие, её значение в консервировании пищевых продуктов.</p> <p>Лабораторная работа Определение поверхностного натяжения жидкостей. Расчет погрешностей. Определение вязкости жидкостей.</p> <p>Самостоятельная работа Работа с конспектами, учебниками. Составить сравнительную таблицу образования, свойств, применения веществ в разных агрегатных состояниях.</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>4</p>	<p>ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2</p>

<p>3.3 Химическая кинетика и катализ</p>	<p>Химическая кинетика и катализ. Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности и концентрации на скорость химической реакции. Правило Вант-Гоффа. Закон действующих масс. Влияние температуры на процессы приготовления пищи, хранение пищевого сырья и готовой продукции. Катализ и катализаторы. Катализаторы положительные и отрицательные, условия их действия. Ферменты: понятие, их значение. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Константа равновесия, её физический смысл. Принцип Ле Шателье. Влияние температуры, давления и концентрации на смещение химического равновесия.</p> <p>Лабораторная работа Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ</p> <p>Самостоятельная работа Подготовить доклады о разных видах катализаторов и их значении. Исследовательская работа.</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>8</p>	<p>ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2</p>
<p>3.4 Свойства растворов</p>	<p>Свойства растворов Общая характеристика растворов. Способы выражения концентраций. Механизм растворения. Сольватная (гидратная теория растворов. Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Использование этих факторов в технологических процессах. Растворимость жидкостей, её зависимость от различных факторов. Растворимость в двухслойных жидкостях. Экстракция: понятие, её 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. Осмос и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Плазмолиз, плазмопсис и тургор в живых клетках. Растворы изотонические, гипертонические и</p>	<p>8</p>	

<p>Раздел 4. Коллоидная химия. 4.1. Дисперсные системы.</p>	<p>Дисперсные системы. Основные понятия и определения коллоидной химии. Дисперсные системы определение, примеры. Характеристика дисперсных систем: степень дисперсности и удельная поверхность. Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию. Использование и роль дисперсных коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.</p>	6	<p>ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2</p>
<p>4.2. Коллоидные растворы</p>	<p>Коллоидные растворы. Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация. Применение этих процессов для получения пищевых продуктов. Очистка золь: диализ, электродиализ, ультрафильтрация, их применение. Строение коллоидных частиц. Оптические свойства золь, опалесценция, окраска. Молярно-кинетические свойства золь: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление, седиментация. Центрифугирование понятие, использование. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их использование. Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Коллоидная защита. Пептизация. Лабораторная работа Получение коллоидных растворов. Самостоятельная работа Получение коллоидных растворов разных видов . Составление формул мицелл.</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>6</p>	<p>ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2</p>

<p>Тема 4.3 Грубодисперсные системы</p>	<p>Грубодисперсные системы Эмульсии. Определение, примеры, классификация, строение. Устойчивость, природа и роль эмульгаторов. Получение и общие свойства эмульсий. Демульгирование. 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, получение. Характеристика пищевых продуктов, относящихся к этим системам. Влияние размера частиц на качество, значение в технологических процессах и рационе питания. Аэрозоли, дымы, туманы: определение, примеры. Значение аэрозолей. Загрязнение окружающей среды дисперсными системами и защита окружающей среды. Самостоятельная работа Подготовить рефераты и доклады на темы: Загрязнение окружающей среды в пищевом производстве. Защита окружающей среды в процессе приготовления пищи.</p>	<p>6</p> <p>4</p>	<p>ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2</p>
<p>Раздел 5. Физико-химические изменения важнейших органических веществ пищевых продуктов. Тема 5.1 Свойства важнейших органических веществ пищевых продуктов</p>	<p>Свойства важнейших химических веществ пищевых продуктов. Жиры, углеводы, белки: состав, строение, свойства важнейших органических веществ пищевых продуктов. Изменения жиров, белков, углеводов в процессах технологической обработки пищевых продуктов. Самостоятельная работа Составить схемы процессов изменения жиров белков и углеводов в процессах технологической обработки пищевых продуктов.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2</p>
<p>Тема 5.2 Набухание пищевых полимеров. Студни.</p>	<p>Набухание пищевых полимеров. Студни. Набухание и растворение полимеров, характеристика процессов. Особенности протекания процессов в зависимости от характера среды и температуры. Студни, их характеристика и свойства, методы получения, синерезис студней. Лабораторная работа Изучение процессов набухания и</p>	<p>2</p> <p>2</p>	

	студнеобразование крахмала и желатина Самостоятельная работа Влияние температуры на процессы студнеобразования. Дифференцированный зачет	2 2	
--	--	--------------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета химии, химической лаборатории или лаборантской для хранения реактивов.

Оборудование учебного кабинета: рабочая доска, наглядные пособия.

Учебники, справочники, плакаты, таблицы, стенды, модели молекул, химическая посуда, химические реактивы, приборы для проведения и демонстрации опытов, модели химических производств, видеоматериалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Ю.М. Глубоков, В.А Головачева, Ю.А. Ефимова и др. «Аналитическая химия». М.: Издательский центр «Академия», 2014.

2. С.В. Горбунцова и др. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании) М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2013.

Дополнительные источники

1. В.В.Белик и др. Физическая и коллоидная химия.- М.:Издательский центр «Академия», 2011.

Интернет-ресурсы

Электронная библиотека [http: www. Znanium. com](http://www.Znanium.com).

Основы химии: образовательный сайт [http:// www. hemi. nsu.ru](http://www.hemi.nsu.ru).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">➤ В результате изучения учебной дисциплины обучающийся:➤ применяет методы качественного и количественного анализа при проведении химико-технологического контроля;➤ применяет физико-химические методы анализа при контроле качества продуктов, выявляет связь между физическими и химическими процессами, между строением и свойствами органических веществ, входящих в состав продуктов питания;➤ производит вычисления и решает задачи в методах количественного анализа;➤ работает с приборами, лабораторной посудой, химическими реактивами. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ сущность методов качественного и количественного анализа;➤ классификацию катионов и анионов, их значение, характеристику отдельных групп, -важнейшие частные реакции;➤ предмет, задачи, объекты и методы изучения физической и коллоидной химии;➤ характеристику агрегатных состояний веществ;➤ основные законы и понятия термодинамики, термохимии, химической кинетики и катализа;➤ свойства растворов, поверхностные явления;➤ важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при кулинарной обработке	<p>Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий, тестирование, проведение проверочных и контрольных работ. Промежуточный контроль – дифференцированный зачет в третьем семестре и дифференцированный зачет в четвертом семестре</p>

