
Código: BiTiQUI.021

Disciplina: Química II

Pré-requisito(s): -

Co-requisito(s): -

Carga Horária		
Teórica: 66.4	Prática: 0	Total: 66.4

Ementa:

Soluções; Propriedades Coligativas; Oxirredução; Eletroquímica; Termoquímica; Cinética química; Equilíbrio químico.

Objetivo Geral:

Promover o desenvolvimento e a construção de conceitos e modelos da química.

Objetivo Específico:

Calcular a concentração das soluções. Ensinar como as soluções são preparadas. Estudar as propriedades coligativas e suas aplicações. Conhecer os fenômenos de óxido-redução. Saber aplicar a eletroquímica no cotidiano. Interpretar e utilizar os cálculos da termoquímica. Entender e aplicar os conceitos da cinética-química. Aplicar e interpretar os conceitos de equilíbrio-químico. Interpretar gráficos e tabelas.

Bibliografia Básica:

FELTRE, Ricardo. **Química - 6.** ed.vol.2, —São Paulo: Moderna 2004.

PERUZZO, Tito Miragaia, CANTO, Eduardo Leite do. **Química na abordagem do cotidiano.** São Paulo: Moderna, 1996. 2.v.



USBERTO, João. **Química: volume único: parte 1: química geral.** 4. ed. São Paulo, SP: Saraiva, 1999

Bibliografia Complementar:

MATEUS, A. L. **Química na cabeça, 2: mais experiências espetaculares para você fazer em casa ou na escola.** Belo Horizonte: UFMG, 2010. v. 2. 117 p. il., color.; 26 cm. ISBN 9788570418517

SCHWARCZ, J. **Barbies, bambolês e bolas de bilhar: 67 deliciosos comentários sobre a fascinante química do dia-a-dia.** [Radar, hulahoopsandpalyfulpigs]. Tradução José Maurício Gradel. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. 236 p. 23 cm., il.. ISBN 9788537801239

WOLKE, ROBERT L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha: inclui receitas.**[WhatEinsteinToldHisCook]. Tradução Helena Londres. Rio de Janeiro: Zahar, 2003. v. 1. 23 cm., il..ISBN 9788571106925

WOLKE, ROBERT L. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha: inclui receitas.**[WhatEinsteinToldHisCook]. Tradução Helena Londres. Rio de Janeiro: Zahar, 2005. v. 2. 350 p. 23 cm.,il.. ISBN 9788571108929
