

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
**ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ**

по основной образовательной программе бакалавриата  
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

**1. Цель дисциплины:** формирование системы знаний по общим закономерностям химического поведения органических соединений во взаимосвязи со строением и проявлением их в различных условиях, как основы для осознанного понимания и умения решать проблемы технологии производства продуктов питания.

**2. Результаты обучения по дисциплине** (приобретаемые компетенции):

**ПК-3:** способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**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. Трудоемкость дисциплины** - 4 зачётных единицы (144 ч)

**4. Содержание дисциплины**

Дисциплина состоит из введения и следующих модулей.

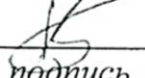
**Модуль 1** Теория строения органических соединений. Химическое строение и свойства углеводов.

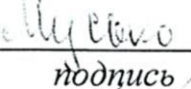
**Модуль 2** Химическое строение и свойства спиртов и оксосоединений.

**Модуль 3** Химическое строение и свойства карбоновых кислот и их производных

**Модуль 4** Химическое строение и свойства углеводов

**5. Форма промежуточной аттестации** – экзамен

Разработчики: доцент кафедры ХТ  В. В. Коньшин  
*подпись*

доцент кафедры ХТ  Н. П. Мусько  
*подпись*

Проверил:

Декан ФХП



А.А.Беушев