

Аннотация
к рабочей программе дисциплины «Органическая химия»

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(заочная форма обучения)

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):

- Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- Способность 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 (ПК-5).

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 кислородсодержащих соединений.

Модуль 3 Химическое строение и свойства азотсодержащих соединений и углеводов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработчики: доцент кафедры ХТ _____ В. В. Коньшин

подпись

доцент кафедры ХТ _____ Н. П. Мусько

подпись

Проверил:

Директор ИнБиоХим _____ А.А.Беушев

подпись

