

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*

