

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Органическая химия»**

По основной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (по УП 2017-2018 г.г.)
Профиль «Технологии молочных и мясных продуктов» (очная 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 к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

доцент кафедры ХТ _____ Н. П. Мусько

Проверил:

Директор ИнБиоХим



А.А.Беушев