

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Органическая химия»

По основной профессиональной образовательной программе

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технологии продуктов общественного питания»

(очная и заочная формы 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;
- Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания – ПК-1;
- Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов - ПК-24;
- Способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований – ПК-26

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

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из введения и следующих модулей.

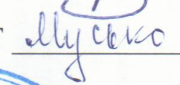
Модуль 1 Теория строения органических соединений. Химическое строение и свойства углеводов.

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