

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Органическая химия»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию;
- ПК-1: способностью 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-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- ПК-26: способностью 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;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Органическая химия» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. Основы теории строения органических соединений.. Теоретические представления в органической химии. Типы химических связей Гибридизации атомов С, N, O. Механизмы распределения электронной плотности в молекулах органических соединений.

2. Углеводороды. Химическое строение и свойства алифатических и ароматических углеводородов.

3. Кислородсодержащие производные углеводородов. Теоретическое обоснование влияния строения функциональной группы на свойства кислородсодержащих производных углеводородов. Основные закономерности изменения свойств кислородсодержащих производных углеводородов: реакции гидроксилсодержащих углеводородов, оксопроизводных, карбоновых кислот и их производных..

4. Аминокислоты.. Теоретическое обоснование влияния химического строения аминокислот на их свойства. Основные закономерности изменения свойств аминокислот: реакции по амино- и карбоксильной группам. Пептиды, белки..

5. Углеводы. Теоретическое обоснование влияния строения углеводов на их свойства. Основные закономерностями изменения свойств углеводов..

Разработал:

доцент

кафедры ХТ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Н.П. Мусько

Ю.С. Лазуткина