

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 у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-2.1: Использует естественнонаучные законы при решении задач;
- ОПК-2.2: Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Органическая химия» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 2.

1. Теория строения органических соединений. Основные законы взаимодействия органических соединений.. Основные представления теоретической органической химии..

2. Основные классы органических соединений.. Особенности химического строения углеводородов (алифатических и ароматических) и их функциональных производных (гидроксилсодержащих, оксо-производных, карбоновых кислот и их производных) и основные закономерности влияния функциональной группы на химические превращения органических соединений..

3. Углеводы. Методы исследований углеводов и их количественное определение.. Особенности химического строения углеводов и основные закономерностями изменения их свойств при изменении строения..

Разработал:

старший преподаватель
кафедры ХТ

Н.В. Коренева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина