

Аннотация рабочей программы

Б1.О.19 Органическая химия
(код) (название дисциплины)

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(код) (название направления)

по программе/профилю: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация (степень) выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: Общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: Нефтехимического синтеза

1. Цели освоения дисциплины

- а) углубление и расширение знаний студентов по органической химии на современном научном уровне, формирование целостного восприятия химии как одной из основных наук о природе и описание широких возможностей использования достижений химии в самых различных технологиях;
- б) обучение студентов теоретическим основам органической химии в пределах стандартов, необходимых в дальнейшем для изучения и освоения, последующих как общетеоретических, так и специальных дисциплин;
- в) развитие у студентов химического мышления и навыков практического применения полученных знаний.

2. Содержание дисциплины Б1.О.19 Органическая химия:

Теоретические основы органической химии.

- введение в органическую химию

Углеводороды

- предельные, непредельные и ароматические углеводороды

Функциональные производные углеводов

- кислородсодержащие органические соединения

- азотсодержащие органические соединения

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные положения, определения и законы органической химии, а также другие химические сведения и положения, необходимые для применения их в химической области знаний в профессиональной деятельности;
- б) принципы классификации, изомерии и номенклатуры органических соединений;
- в) строение органических соединений;
- г) основные классы органических соединений и их свойства;
- д) основные методы синтеза органических соединений, способы их выделения, очистки и определения основных физических констант;
- е) терминологию предмета.

2) Уметь:


- а) классифицировать органические соединения по строению углеродного скелета и по природе функциональных групп;
- б) применять стандартные методики измерения параметров сырья, полуфабрикатов и готовых изделий при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- в) безопасно работать в лаборатории органической химии и обращаться с едкими, ядовитыми, легколетучими органическими соединениями, работать с горелками, спиртовками и электрическими нагревательными приборами;

- г) систематизировать результаты наблюдений и экспериментов, представлять их в графической и табличной формах;
- д) анализировать самостоятельные разделы учебной программы и делать выводы;
- е) пользоваться справочной литературой по предмету;
- ж) оформлять отчет по проведенным лабораторным работам.

3) Владеть:

- а) навыками описания свойств органических соединений на основе электронного строения;
- б) навыками проведения исследований и анализа полученных результатов для решения задач в области производства продуктов питания из растительного сырья.

Зав. кафедрой Общей химии и биотехнологии


(подпись)

Л.И. Агзамова
(ФИО)

