

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Органическая химия»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

**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 представления теоретической органической химии..

**2. Основные классы органических соединений.** Особенности химического строения углеводов (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..** Особенности химического строения углеводов и основные закономерности изменения их свойств при изменении строения..

Разработал:

старший преподаватель  
кафедры ХТ

Н.В. Коренева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина