Аннотация рабочей программы дисциплины *«Органическая химия»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП;**

Дисциплина относится к базовой части дисциплин ФГОС ВО - Б1.Б.7.02

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

Цель: расширить и углубить знания об основных группах органических соединений, общих законах их превращений, свойствах, установлении их структуры и путях использования.

Задачи: 1) раскрыть прикладной характер химических знаний в профессиональной подготовке; 2) сформировать практические навыки и умения работы с химической посудой и лабораторным оборудованием; 3) сформировать знания и практические навыки идентификации основных классов органических соединений (моно-, поли- и гетерофункциональных). В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** – основные положения теоретической органической химии;

– строение органических веществ, изомерию (структурную и пространственную), классификацию, химическое моделирование органических соединений и Международную номенклатуру JUPAC;

– классификации органических реакций, механизмы и катализ органических реакций;

–свойства основных классов органических соединений и биоорганических;

– основные методы синтеза органических соединений;

– методы выделения, очистки и идентификации органических веществ;

– химическую посуду и ее назначение;

–правила безопасной работы с огнеопасными и токсическими веществами, органическими растворителями.

**Уметь:** – применять теоретические знания для объяснения химических явлений и свойств органических веществ, делать наблюдения и выводы;

– анализировать и аргументировать результаты эксперимента по распознаванию органических веществ;

– пользоваться справочной химической литературой и интернет-ресурсами;

– определить класс и назвать органическое соединение по Международной номенклатуре.

**Владеть:** – экспериментальными навыками и умениями работы с химической посудой и лабораторным оборудованием, техникой сборки установок для получения и очистки органических веществ;

– техникой экстракции органических веществ из водных растворов;

– навыками проведения стехиометрических расчетов по химическим уравнениям;

– химическим языком при объяснении химических явлений и свойств органических веществ.

1. **Формируемые компетенции;**

ОК-7

ОПК-1

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

*Раздел 1. Теоретические положения и общие вопросы органической химии:* Тема 1. Органическая химия как наука. Тема 2. Теория химического строения органических соединений А.М. Бутлерова – основа современных теоретических положений дисциплины. Тема 3. Электронные представления в органической химии. Тема 4. Классификация органических соединений и органических реакций.

*Раздел 2. Углеводороды:* Тема 5. Алифатические углеводороды. Тема 6. Ароматические углеводороды ряда бензола (арены).

*Раздел 3. Функциональные производные углеводородов.* Тема 7. Галогенопроизводные углеводородов. Тема 8. Гидроксисоединения. Тема 9. Оксосоединения. Тема 10. Карбоновые кислоты. Тема 11. Азотсодержащие соединения.

*Раздел 4. Биоорганические соединения:* Тема 12. Гидрокислоты. Тема 13. Аминокислоты, пептиды, белки. Тема 14. Углеводы. Тема 15. Липиды.

Данная дисциплина является предшествующей для таких дисциплин как Биохимия, Технология продукции общественного питания, Физиология питания, Лечебно-профилактическое и диетическое питание

1. **Объем дисциплины**: 144/4 з.е. (в том числе ауд.-66, см. р. - 42).
2. **Форма промежуточного контроля**: экзамен
3. **Семестр**: 2

Разработчик:

к.х.н., доцент кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Степанян Ю.Г.