



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОРГАНІЧНА ХІМІЯ

Ступінь вищої освіти:

Бакалавр

Спеціальність:

181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма:

Харчові технології та інженерія
Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо концентратів
Технології зберігання і переробки зерна
Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
Технології риби та морепродуктів
Технології та управління молочним бізнесом
Технології тривалого зберігання плодів і овочів
Технології продуктів бродіння та виноробства
Технології питної води та водний менеджмент
Технології переробки фруктів та овочів в аграрному бізнесі

Викладачі:

Технологічна експертиза та безпека харчової продукції
Технології жирів та жирозамінників
Технології олійно-жирових продуктів і косметики
Ресторанні технології здорового харчування
Технології ресторанного бізнесу
Черно Наталія Кирилівна, професор кафедри Харчової хімії та експертизи, доктор технічних наук, професор

Антіпіна Олена Олексіївна, доцент кафедри Харчової хімії та експертизи, кандидат технічних наук, доцент

Озоліна Софія Олександрівна, доцент кафедри Харчової хімії та експертизи, кандидат хімічних наук, доцент

Степанова Ганна Олексіївна, старший викладач кафедри Харчової хімії та експертизи, кандидат хімічних наук

Кафедра:

Харчової хімії та експертизи, т. 712-41-53

Профайл викладача

Черно Н.К. Контакт: e-mail:

chernon.onaft@gmail.com 048-7124153

Озоліна С.О. Контакт: e-mail:

Os.Sof.Al@gmail.com 048-7124153

Антіпіна О.О. Контакт: e-mail:

antipina.onaft@gmail.com , 048-7124153

Степанова Г.О. Контакт: e-mail:

bychkovaab@gmail.com , 048-7124153

1. Загальна інформація

Тип дисципліни –
обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у другому семестрі денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	36	18	18
заочна	14	6	8
Самостійна робота, годин	Денна -54		Заочна - 76

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Вивчення органічної хімії призване формувати у студентів хімічної форми мислення та навичок, що забезпечують наукове сприймання процесів та явищ і сприяють здійсненню творчої професійної діяльності, яка спрямована на наукове керування технологічним процесом у відповідності з сучасним рівнем хімічної науки та досягнень науково-технічного процесу.

Органічна хімія є базовою для опанування дисциплін: біохімія з основами фізіології харчування, харчова хімія; технології харчових виробництв; контроль якості, безпека та екологія в галузі та ін.

3. Мета навчальної дисципліни:

засвоєння студентами знань з основних питань сучасної теоретичної хімії, зокрема будови органічних сполук, хімічного зв'язку, явища ізомерії органічних сполук в усіх його видах, номенклатури органічних сполук, типів реакцій в органічній хімії та їхніх механізмів; основних лабораторних та промислових методів одержання і головних властивостей органічних сполук та способів їхнього перетворення; ознайомлення студентів з основними методами дослідження органічних речовин, сировини та харчових продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати :

- найважливіші закони та поняття органічної хімії, класифікацію органічних сполук, їхні властивості та перетворення, зокрема при зберіганні сировини і харчових продуктів, в результаті різноманітних технологічних процесів харчових виробництв, а також під час проведення експертного дослідження харчових систем, встановлення їхньої якості та безпеки;
- знаходження в природі органічних речовин та шляхи їхнього використання, біологічно активні сполуки та небезпечні органічні сполуки;
- фізико-хімічні та хімічні методи дослідження різноманітних органічних сполук;

вміти:

- використовувати знання з органічної хімії в науковій та практичній діяльності під час проведення технологічних перетворень та технологічної експертизи, визначення якості та безпечності сучасних продуктів харчування, підвищення якості готової продукції, розроблення сучасних методів контролю сировини і продуктів харчування;
- володіти сучасними методами та навичками роботи з природними сполуками, які містяться в природній сировині та готовій продукції;
- методично і технічно організувати проведення лабораторних досліджень органічних сполук;
- самостійно працювати з науковою й учбовою літературою, ефективно використовувати сучасні способи пошуку й обробки інформації.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий – іспит

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладачі

ПІДПИСАНО

Наталія ЧЕРНО

ПІДПИСАНО

Софія ОЗОЛІНА

ПІДПИСАНО

Олена АНТІПІНА

ПІДПИСАНО

Ганна СТЕПАНОВА

підпис

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Антоніна КАПУСТЯН

підпис