

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ: ФГБОУ ВО «Тверской государственной университет»
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственной университет»

Утверждаю:
Руководитель ООП:
Ю.А. Рыжков
«29» августа 2020 г.



Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 1 курса очной формы (3 курса заочной формы) обучения

Составитель:

к.х.н., доц. Рыжков Ю.А. 

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Органическая химия

2. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является: ознакомление студентов с основными положениями и законами органической химии, а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

-способности осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (**ОПК-1**)

-способности использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (**ПК-5**).

Задачами освоения дисциплины являются обеспечение:

- знания фундаментальных разделов органической химии
- умения использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин.
- владения принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в базовую часть блока модуля 2 дисциплины, формирующие ОПК-компетенции учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Биохимия», «Пищевая химия», «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий».

Перечень теоретических дисциплин, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Пищевая химия, Современные биотехнологии производства сертифицированных продуктов питания, Ферменты в пищевой промышленности, Экспертиза безопасности продуктов питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, учебная практика.

4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 4 зачетных единиц, 144 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 19 часов, практические занятия 38 часов, **самостоятельная работа:** 51 часов, 36 час. (контроль).

Заочная форма обучения: 4 зачетных единиц, 144 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 10 часов, **самостоятельная работа:** 117 часов, 9 час. (контроль).

По переходному плану заочная форма обучения: 3 зачетных единицы, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 10 часов, практические занятия 18 часов, **самостоятельная работа:** 67 часов, 13 час. (контроль).

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые компетенции	Требования к результатам обучения В результате изучения дисциплины студент должен:
-------------------------	---

<p>ОПК-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>Владеть: принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области органической химии с целью обработки и анализа информации из различных источников и баз данных и представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Уметь: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин с целью обработки и анализа информации из различных источников и баз данных и представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Знать: основные классы органических соединений, функциональную роль в организме, методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.</p>
<p>ПК-5 - способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Владеть: принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области органической химии.</p> <p>Уметь: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов.</p> <p>Знать: фундаментальные разделы органической химии.</p>

6. Форма промежуточного контроля

- очная форма: экзамен во 2-м семестре;
- заочная форма: экзамен на 3-м курсе.

По переходному плану заочная форма: экзамен на 3-ем курсе, зачет на 3 курсе.

7. Язык преподавания русский.