

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО «Вавиловский университет»
Дата подписания: 27.04.2023 14:43:52
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab010d1fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н. И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
_____/Ларионова О.С./
« 28 » _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета
_____/Герентьев А.А./
« 28 » _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Органическая химия
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технологии мяса и мясных продуктов
Квалификация Выпускника	Бакалавр
Нормативный срок Обучения	4 года
Форма обучения	заочная

Разработчик: профессор, Древки Б.И.

(подпись)

Саратов 2021

1. Целью освоения дисциплины является

формирование у студентов навыков по органической химии, которая способствовала бы усвоению профилирующих дисциплин, и для успешного использования полученных знаний на практике.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» дисциплина «Органическая химия» относится к базовой части блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у студентов при получении среднего и среднего профессионального образования и изучения дисциплины «Неорганическая и аналитическая химия» высшего образования.

Дисциплина «Органическая химия» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Биохимия», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Физическая и коллоидная химия», «Методы исследования мяса и мясных продуктов» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучаемых компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Осуществляет технологические регулировки оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения.	принципы классификации и номенклатуру органических соединений; строение органических соединений; классификацию органических реакций; свойства основных классов органических соединений; основные методы синтеза органических соединений. структуру и пространственную организацию белков, нуклеиновых кислот, углеводов и др.	осуществлять синтез органических веществ по заданной методике; осуществлять очистку и идентификацию органического соединения; определять важнейшие характеристики органического соединения.	правилами безопасной работы в химической лаборатории.
2	ПК-5	Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.	структуру и пространственную организацию основных классов органических соединений, белков, нуклеиновых кислот, углеводов и др.	Уметь пользоваться терминологией органической химии.	Правилами поиска научно-технической информации в области органической химии

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов						
	Всего	в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	26,2		26,2				
<i>аудиторная работа:</i>	26		26				
лекции	10		10				
лабораторные	16		16				
практические	-		-				
<i>промежуточная аттестация</i>							
<i>контроль</i>							
Самостоятельная работа	143,8		143,8				
Форма итогового контроля	Экз.		Экз.				
Курсовой проект (работа)	-		-				

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма

1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 семестр								
1.	Вводная лекция. Предмет и содержание курса. Значение для развития биотехнологии. Классификация органических соединений. Теория строения Бутлерова. Теоретические основы органической химии. Типы связей. Гибридизация. Гомологические ряды органических соединений. Типы реакций и реакционных частиц. Электронные эффекты. Виды изомерии. Физические и химические свойства изомеров Номенклатура органических соединений.	1	Л	Т	2	12		
2.	Вводная лабораторная работа. Правила безопасности при работе в химической лаборатории. Образцы лабораторной посуды и правила работы с ней.	1	ЛЗ	Т	2	10		УО
3.	Химия насыщенных углеводородов. Химия циклоалканов. Алкены, алкадиены, алкины, арены. Строение, изомерия, номенклатура, способы получения, особенности реакционной способности.	2	Л	Т	2	12		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
4	Химия алкенов	2	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
5.	Свойства ароматических углеводов.	3						
6.	Галогенопроизводные углеводов. Спирты и фенолы. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты. Производные карбоновых кислот. Нитросоединения, амины и аминокислоты. Серусодержащие органические соединения. Способы получения, изомерия, особенности реакционной способности.	4	Л	Т	2	12		
7.	Свойства спиртов и фенолов.	4	ЛЗ	Т	2	10	ТК	УО
8.	Реакции карбоновых кислот со спиртами.	5	ЛЗ	Т	2	10	ТК	УО
9.	Липиды. Жиры. Оксо- и оксикислоты. Углеводы. Аминокислоты. Строение, свойства, изомерия.	6	Л	Т	2			
10.	Омыление жиров.	6	ЛЗ	Т	2	10	ТК	УО
11.	Свойства углеводов.	7	ЛЗ	Т	2	10	ТК	УО
12.	Гетероциклические соединения. Пятичленные гетероциклы с одним гетероатомом. Шестичленные гетероциклы с одним гетероатомом. Классификация и ароматичность гетероциклов. Номенклатура гетероциклических соединений. Пуриновые и пиримидиновые основания. Таутомерные формы пуриновых и пиримидиновых оснований. Нуклеиновые кислоты. Строение нуклеиновых кислот и их биологическое значение. Элементарноорганические соединения.	8	Л	Т	2	10		
13.	Ацидофобность фурановых производных.	8	ЛЗ	Т	2	10	ТК	УО
	Выходной контроль				0,2	7,8	ВыхК	Э
Итого:					26,2	143,8		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме и др.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Э – Экзамен, и др.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Органическая химия» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ,

включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1.	Органическая химия. Краткий курс: Учебное пособие. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/912392	В.Г. Иванов, О.Н. Гева	М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 222 с	Весь курс
2.	Органическая химия [Электронный ресурс] : учебник. Режим доступа: https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970432921.html	Н.А. Тюкавкина [и др.] ; под ред. Н.А.Тюкавкиной.	М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 640 с.: ил. - ISBN 978-5-9704-3292-1.	Весь курс

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Органическая химия. Основной курс.: Учебник / - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/415732	А.Э. Щербина, Л.Г.Матусевич; Под ред. А.Э. Щербины.	М.: НИЦ ИНФРА-М; Мн.: Новое знание, 2013. - 808 с.: ил.; Высшее образование: Бакалавриат).	Весь курс
2.	Органическая химия. Практикум. Новосиб. гос. аграр. ун-т, Агроном. фак.; Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=515902	Т.И. Бокова, Н.А. Кусакина, И.В. Васильцова	Новосибирск: Золотой колос, 2014. – 140 с.	Весь курс

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- Органическая химия - [http:// www.chemistry.ssu.samara.ru](http://www.chemistry.ssu.samara.ru) (Общая органическая химия под ред. Д. Бартона и У.Д. Оллса, пер. с англ., т. 1-12., М., 1981-1988).
- Органическая химия – химия - <http://www.himhelp.ru/section25/>
- Органическая химия – интерактивный мультимедиа учебник - <http://www.chemport.ru>

г) периодические издания

- Журнал Органическая химии
- Журнал «Химия гетероциклических соединений»
- Журнал Общей химии
- Журнал «Известия академии наук. Серия химическая»
- Журнал «Биотехнология»
- Журнал Прикладной химии
- Реферативный журнал химии

д) базы данных и поисковые системы

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
- Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
- Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса

программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office. Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmс Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	обучающая

2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО. «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	обучающая
---	---------------------	--	-----------

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория № 509, 510, 530, оснащенная комплектом обучающих плакатов, лабораторными стендами. Помещения для самостоятельной работы обучающихся аудитория оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные средства

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Органическая химия» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 17.07.2017 № 669 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Органическая химия».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Органическая химия»

Методические указания по изучению дисциплины «Органическая химия» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Микробиология, биотехнология и химия»
«25» мая 2021 года (протокол № 11).*