

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра химии

УТВЕРЖДАЮ:

Рег. № ГМЧМП.03-19

Декан

Биолого-технологического факультета

«23» 06 2021г.

Жучаев К.В.



ФГОС 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)**

Б1.О.19 Органическая химия

Шифр и наименование дисциплины

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Профиль **Технология мясных и молочных продуктов**

(Направленность, профиль)

Курс: 1

Семестр: 2

Факультет (институт)
БТФ

очная
форма обучения

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	4 / 144			2
В том числе,				
Контактная работа	94			
Лекции	22			
Практические (семинарские) занятия	72			
Самостоятельная работа, всего	50			
В том числе:				
Курсовой проект (курсовая работа)				
Контрольная работа / реферат	К.р.			2
Форма контроля				
Экзамен (зачет)	экзамен			2

Новосибирск 2021

8012

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 № 936

Программу разработал(и):

Профессор кафедры химии,
д-р биол. наук

(должность)



подпись

Бокова Т.И.

ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.О.19 Органическая химия в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ОПК-2</i> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<i>ИОПК 2.1</i> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности	знать: основные положения органической химии; химию белков, жиров, углеводов, аминокислот; уметь: проводить синтез органических соединений; пользоваться справочной литературой; владеть: навыками выполнения основных химических лабораторных операций, необходимых в практике анализа удобрений, почв, растений, продуктов питания;
	<i>ИОПК 2.2</i> Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	знать: основные направления развития теоретической и практической органической химии. уметь: предсказывать свойства соединений, учитывая их принадлежность к определенному классу; обосновывать наблюдения и делать следующие из эксперимента выводы. владеть: биохимическими и аналитическими методами анализа по определению содержания в сырье и продуктах белков, жиров и углеводов.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.19 Органическая химия относится к обязательной части. Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: математика, физика, биология (курс средней школы) и является основой для последующего изучения дисциплин: «Биохимия», «Физическая и коллоидная химия», «Физико-химические методы исследований», «Химия пищи», «Техно-химический контроль и управление качеством», «Пищевая биотехнология».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2 :

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ОК, ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР, ПЗ)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
	Семестр № 2					
	ВВЕДЕНИЕ. Предмет и задачи органической химии в направлении обучения.	1	4		5	ОПК-2
1	<i>Теоретические основы органической химии</i>					
1.1	Строение, классификация и номенклатура органических соединений.	2	4	1	7	ОПК-2
1.2	Механизмы реакций в органической химии.		4	1	5	
1.3	Взаимное влияние атомов в молекуле		4	1	5	
2	<i>Углеводороды</i>					
2.1	Алканы. Алкены.	1	4		5	ОПК-2
2.2	Алкадиены и алкины	2	4		6	
2.3	Ароматические соединения. Галогеноалканы.	2	4		6	
3.	<i>Кислородсодержащие органические соединения</i>					
3.1	Спирты и фенолы	1	4	1	6	ОПК-2
3.2	Альдегиды и кетоны	1	4		5	
3.3	Карбоновые кислоты.	2	4		6	
3.4	Жиры и масла	2	4	1	7	
3.5	Оксикислоты. Оксокислоты.	2	4	1	7	
4	<i>Углеводы.</i>					
4.1	Моносахариды	2	4	1	7	ОПК-2
4.2	Полисахариды	2	4	1	7	
5	<i>Азотсодержащие органические соединения</i>					
5.1	Амины	1	4		5	ОПК-2
5.2	Аминокислоты и белки	1	4	1	6	
6	<i>Гетероциклические соединения</i>					
6.1	Пяти- и шестичленные гетероциклы с одним гетероатомом		4	1	5	ОПК-2
6.2	Пуриновые и пиримидиновые основания. Нуклеотиды.		4	1	5	
	Выполнение контрольной работы	-	-	12	12	
	Подготовка к экзамену	-	-	27	27	
	Итого	22	72	50	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

Введение. *Предмет и задачи органической химии в технологии продуктов питания. Биологическая роль разных органических соединений.* Предмет и задачи органической химии. Связь химии с биологией, биохимией, специальными дисциплинами. Основные проблемы органической химии. Современные тенденции, направления и перспективы развития науки.

Раздел 1. Теоретические основы органической химии

Тема 1.1. *Строение, классификация и номенклатура органических соединений.* Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Классификация органических соединений. История развития номенклатуры органических соединений. Основные принципы международной номенклатуры. Изомерия органических соединений. Типы химической связи в органических соединениях.

Тема 1.2. *Механизмы реакций в органической химии.* Радикальное, электрофильное и нуклеофильное замещение и присоединение. Основные механизмы реакций в органической химии.

Тема 1.3. *Взаимное влияние атомов в молекуле.* Взаимосвязь между реакционной способностью органических соединений и их строением. Индукционные и мезомерные эффекты. Классификация органических реагентов и реакций.

Раздел 2. Углеводороды

Тема 2.1. *Алканы. Алкены.* Понятие углеводородов. Радикалы, гомологический ряд. Изомерия, получение и химические свойства алканов. Первичные, вторичные, третичные и четвертичные атомы углерода. Значение алканов и их применение. Циклоалканы. Строение алканов, алкенов. Номенклатура и получение. Правило Марковникова и Зайцева. Основные химические свойства ненасыщенных углеводородов.

Тема 2.2. *Алкадиены и алкины.* Строение диенов и алкинов. Получение, химические свойства. Гидратация по Кучерову. Реакции замещения у алкинов.

Тема 2.3. *Ароматические соединения. Галогеноалканы.* Строение аренов. Ароматический характер бензольного ядра. Полициклы. Галогенопроизводные. Правила ориентации. Ароматические соединения с конденсированными и неконденсированными ядрами, их биологическое значение. Роль галогенопроизводных в биологии.

Раздел 3. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 3.1. *Спирты и фенолы.* Классификация, строение и изомерия спиртов. Физические и химические свойства. Окисление спиртов. Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Фенолы. Взаимное влияние атомов в молекуле. Отличие фенолов от спиртов. Двухатомные и трехатомные фенолы. Роль в обмене веществ.

Тема 3.2. *Альдегиды и кетоны.* Гомологический ряд, номенклатура, изомерия, получение. Электронное строение карбонильной группы. Физические и химические свойства карбонильных соединений. Окисление оксосоединений и их применение. Карбонильные соединения в природе и их биологическая роль. Ароматические альдегиды и кетоны.

Тема 3.3. *Карбоновые кислоты.* Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Методы получения, физические и химические свойства. Реакция этерификации.

Роль дикарбоновых кислот в обмене веществ. Отдельные представители. Высшие жирные кислоты. Непредельные карбоновые кислоты. Акриловая кислота, полимеры на ее основе. Двухосновные карбоновые кислоты. Ароматические кислоты. Сложные и простые эфиры.

Тема 3.4. *Сложные эфиры. Жиры и масла.* Производные карбоновых кислот. Получение и химические свойства сложных эфиров. Жиры. Аналитическая характеристика жиров. Масла и их свойства. Воски. Сложные липиды, их распространение и биологическое значение.

Тема 3.5. *Оксикислоты. Оксокислоты.* Соединения со смешанными функциями. Оксикислоты, их свойства как бифункциональных соединений. Оксикислоты в природе. Оксокислоты: номенклатура, получение. Химические свойства оксокислот на примере пировиноградной кислоты. Фенолкарбоновые кислоты. Салициловая кислота: химические свойства.

Раздел 4. Углеводы

Тема 4.1. *Моносахариды.* Строение. Альдопентозы и альдогексозы, изомерия (структурная и конформационная). Циклическая таутомерия. Полуацетальный гидроксил. Получение и химические свойства моноз. Глюкоза и фруктоза: сравнение строения и свойств.

Тема 4.2. *Полисахариды.* Дисахариды, их классификация. Олигосахариды в природе. Восстанавливающие сахара на примере мальтозы и невосстанавливающие на примере сахарозы. Полисахариды. Крахмал и целлюлоза, гликоген. Строение и химические свойства. Их биологическая роль. Распространение в природе.

Раздел 5. Азотсодержащие органические соединения

Тема 5.1. *Амины.* Амины как производные аммиака. Классификация, номенклатура, физические и химические свойства. Качественная реакция. Амины ароматического ряда. Анилин. Азо- и диазосоединения.

Тема 5.2. *Аминокислоты и белки.* Классификация аминокислот. Изомерия, номенклатура и свойства. Понятие амфотерности. Заменяемые и незаменимые аминокислоты. Белки. Их строение. Пептиды и пептидная связь. Распространение в природе, их биологическая роль. Качественные реакции на белки.

Раздел 6. Гетероциклические соединения

Тема 6.1. *Пяти- и шестичленные гетероциклы с одним гетероатомом.* Их строение и свойства. Природные соединения: гемоглобин, хлорофилл, пигменты желчи.

Тема 6.2. *Пуриновые и пиримидиновые основания. Нуклеотиды.* Шестичленные гетероциклы с двумя гетероатомами. Пуриновые и пиримидиновые основания. Пуриновые алкалоиды. Нуклеозиды и нуклеотиды. Полинуклеотиды. Нуклеиновые кислоты. Полимеры.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

1. Щербина, А. Э. Органическая химия. Основной курс.: Учебник / А.Э. Щербина, Л.Г. Матусевич; Под ред. А.Э. Щербины. - Москва : НИЦ ИНФРА-М; Минск : Нов. знание, 2014. - 808 с.: ил.; . - (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006956-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/415732>

2. Иванов, В. Г. Органическая химия. Краткий курс: Учебное пособие / Иванов В.Г., Гева О.Н. - Москва :КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 222 с. - ISBN 978-5-905554-61-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/912392>

4.2. Список дополнительной литературы

1. Твердохлебов, В.П. Органическая химия: учебник / В.П. Твердохлебов. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 492 с. - ISBN 978-5-7638-3726-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1032163>

2. Блохин, Ю. И. Органическая химия в пищевых биотехнологиях : учебник / Ю.И. Блохин, Т.А. Яркова, О.А. Соколова ; под ред. Ю.И. Блохина. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5b02e44d96f2d0.87491203. - ISBN 978-5-16-013843-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854796>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Официальный сайт ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	http://www.nsau.edu.ru/
3.	Химический сервер	www.himhelp.ru
4.	ХиМиК (сайт о химии)	www.ximuk.ru

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и самостоятельной работы

1. Органическая химия: практикум / Новосиб. гос. аграр. ун-т; сост.: Т.И. Бокова, Н.А. Кусякина, И.В. Васильцова. – 2-е издание, исправленное. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2021. – 140 с.

Размещение ресурса: <https://nsau.edu.ru/file/99581>

Доступ: ограниченный

2. Органическая химия: задания к контрольным работам / Т.И. Бокова, И.В. Васильцова, Н.А. Кусякина,. – 2-е издание, исправленное. – Новосибирск, 2021. – 58 с.

Доступ: ограниченный

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение презентационного оборудования для демонстрации презентаций и справочных материалов;

Таблица 4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Таблица	Строение атома углерода	1 плакат
2.	Презентация	Жиры	11 слайдов
3.	Презентация	Углеводы	33 слайда
4.	Презентация	Амины	18 слайдов
5.	Презентация	Аминокислоты. Белки	32 слайда

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-323	Аудитория для занятий лекционного типа	- стационарный мультимедийный проектор, - экран 3x4 м, - доска меловая,
Д-315	Аудитория для занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий	- ноутбук Asus I4*; - проектор Aser X; - плитка электрическая; - термостат ТС-15; - шкаф сушильный; - штативы – 7 шт.; - весы лабораторные A & D EK-300i; - шкаф вытяжной ЛАБ-1200 ШВТ-Н – 2 шт.; - доска аудиторная; - микродозатор 1-кан. фикс 100 мкл; - колориметр КФК-2; - таблица «Строение вещества» - 16 шт.; - таблица «Растворы. Электролиты» - 8 шт.; - таблица «Периодическая система Менделеева»; - таблица «Растворимость оснований, солей, кислот»;

		- таблица «Ряд стандартных электродных металлов»
3-219, компьютерный класс	Аудитория для практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, дипломного и курсового проектирования	- стационарный мультимедийный проектор, - экран, - 8 компьютеров, - выход в сеть "Интернет» Microsoft Office 2007 TGC VH-MV342-YWDTY-4F87M-RKFH4, Microsoft Windows 7 00426-OEM-8992662-00009, Программный комплекс "ПЛИНОР" («Селекс») №50/54 от 11.02.2013, Opera, Mozilla Firefox, 2ГИС, DoubleCommander, R-Studio, STATGRAPHICS Centurion, OpenOffice, LiberoOffice, doPDF, AdobeReader, Dr.WebAnti-virus, GoogleChrom,

7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая система.

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 4, лекций – 22 часов, лабораторных занятий – 72 часа, самостоятельная работа – 50 часа, всего 144 часа.

Таблица 7. Балльная структура оценки

№ п/п	Формы контроля	Кол-во	Кол-во баллов за единицу позиции	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение и наличие конспекта лекций (с выполнением самостоятельных заданий в лекционном курсе)	11	3	33
2	Выполнение лабораторных работ с оформлением отчета и защитой	9	3	27
3	Проверочные работы: самостоятельная работа по карточкам	6	«3» - 3 «4» - 4 «5» - 5	30
4	семинар	4	«3» - 3 «4» - 4	16
5	Решение упражнений	2	5	10
6	тесты	2	3	6
7	Выполнение и защита индивидуальной контрольной работы	1 (16 задач)	1	16
8	экзамен			6
	Общее количество баллов			144 (4 Зачетные единицы)

Максимальное количество баллов за семестр – 144 бал.

Допуск до экзамена: не менее 74 баллов

Баллы за семестр	Оценка без проведения итоговой аттестации	Баллы за экзамен	Итоговая оценка
118-144	отлично	-	отлично
104 - 117	хорошо	4 5	хорошо отлично
88 - 103	удовлетворительно	3 4-5	удовл. хорошо
74 - 87	-	3-5	удовл.
Менее 74 баллов			неудовл.

Таблица 8. Шкала оценки академической успеваемости

Величина Кредита	Оценка	Неуд.		3		4	5	
	Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
	Сумма баллов	2 (до 0,337)	2+ (до 0,5)	3 (до 0,583)	3+ (до 0,667)	4 (до 0,833)	5 (до 0,917)	5+ (до 1,0)
3	108	Менее 37	37-54	55-63	64-72	73-90	91-99	100-108

8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол № 5 от «27» мая 2021 г.

Рабочая программа обсуждена и утверждена

на заседании кафедры _____

протокол от «31» мая _____ 2021 г. № 9

Заведующий кафедрой

(должность)

подпись

Т.И. Бокова

ФИО

Председатель учебно-методического
совета

(должность)

подпись

М.Л. Кочнева

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «____» _ 20__ г. № ____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «____» _ 20__ г. № ____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО