

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра химии

Per. № 07.03-19018
«30» 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора ИЭИПВ
Ворожейкина Н.И.



ФГОС 2020 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)

Б1.О.19 Органическая химия
Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Код и наименование направления подготовки

Профиль **Технология общественного питания**

(Направленность, профиль)

Курс: 1 (2)

Семестр: 2 (3)

Факультет (институт)
БТФ

очная (заочная)
форма обучения

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	4 / 144	4 / 144		2 (3)
В том числе,				
Контактная работа	56	12		
Лекции	22	4		
Практические (семинарские) занятия	34	8		
Самостоятельная работа, всего	88	132		
В том числе:				
Курсовой проект (курсовая работа)				
Контрольная работа / реферат	К.р.	К.р.		2 (3)
Форма контроля				
Экзамен (зачет)	экзамен	экзамен		2 (3)

Новосибирск 2023

1360

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047.

Программу разработал(и):

Профессор кафедры химии,
канд. биол. наук

(должность)



подпись

Коваль Ю.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
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК 2.1 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;
	ИОПК 2.2 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», «Контроль качества», «Санитария и гигиена питания».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2, 3:

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	2	2	5	ОПК-2
1.	<i>Теоретические основы органической химии</i>					
1.1	Строение, классификация и номенклатура органических соединений	2	2	5	9	ОПК-2
1.2	Механизмы реакций в органической химии		1	2	3	
1.3	Взаимное влияние атомов в молекуле		1	2	3	
2.	<i>Углеводороды</i>					
2.1	Алканы. Алкены.	1	2	2	5	ОПК-2
2.2	Алкадиены и алкины	2	2	2	6	
2.3	Ароматические соединения. Галогеноалканы	2	2	2	6	
3.	<i>Кислородсодержащие органические соединения</i>					
3.1	Спирты и фенолы	1	2	4	7	ОПК-2
3.2	Альдегиды и кетоны	1	2	4	7	
3.3	Карбоновые кислоты	2	2	2	6	
3.4	Жиры и масла	2	2	4	8	
3.5	Оксикислоты. Оксокислоты	2	2	2	6	
4	<i>Углеводы</i>					
4.1	Моносахариды	2	2	2	6	ОПК-2
4.2	Полисахариды	2	2	4	8	
5.	<i>Азотсодержащие органические соединения</i>					
5.1	Амины	1	2	2	5	ОПК-2
5.2	Аминокислоты и белки	1	2	4	7	
6.	<i>Гетероциклические соединения</i>					
6.1	Пяти- и шестичленные гетероциклы с одним гетероатомом		2	2	4	ОПК-2

6.2	Пуриновые и пиримидиновые основания. Нуклеотиды		2	2	4	
	Выполнение контрольной работы	-	-	12	12	ОПК-2
	Подготовка к экзамену	-	-	27	27	ОПК-2
	Итого	22	34	88	144	

Таблица 3. Заочная 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.			3	3	ОПК-2	
1.	<i>Теоретические основы органической химии</i>						
1.1	Строение, классификация и номенклатура органических соединений	1	1	4	6	ОПК-2	
1.2	Механизмы реакций в органической химии			2	2		
1.3	Взаимное влияние атомов в молекуле			2	2		
2.	<i>Углеводороды</i>						
2.1	Алканы. Алкены	0,5	1	2,5	4	ОПК-2	
2.2	Алкадиены и алкины	0,5	1	2,5	4		
2.3	Ароматические соединения. Галогеноалканы		1	2	3		
3.	<i>Кислородсодержащие органические соединения</i>						
3.1	Спирты и фенолы	0,5	1	5,5	7	ОПК-2	
3.2	Альдегиды и кетоны	0,5	0,5	6	7		
3.3	Карбоновые кислоты		0,5	5,5	6		
3.4	Жиры и масла	1	0,5	5,5	7		
3.5	Оксикислоты. Оксокислоты		0,5	5,5	6		
4.	<i>Углеводы</i>						
4.1	Моносахариды			10	10	ОПК-2	
4.2	Полисахариды			10	10		
5.	<i>Азотсодержащие органические соединения</i>						
5.1	Амины			10	10		
5.2	Аминокислоты и белки			10	10		

6.	<i>Гетероциклические соединения</i>					
6.1	Пяти- и шестичленные гетероциклы с одним гетероатомом			10	10	ОПК-2
6.2	Пуриновые и пиримидиновые основания. Нуклеотиды			10	10	
	Выполнение контрольной работы	-	-	18	18	ОПК-2
	Подготовка к экзамену	-	-	9	9	ОПК-2
	Итого	4	8	132	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. Прави-

ла 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 diaзосоединения.

28.08.2023

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.

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

4.1. Список основной литературы

✓ Грандберг, И.И. Органическая химия / И.И. Грандберг, Н.Л. Нам. — 12-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 608 с. — ISBN 978-5-507-47081-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326141>

4.2. Список дополнительной литературы

✓ 1. Шабаров Ю.С. Органическая химия: учебник / Ю.С. Шабаров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 848 с. — ISBN 978-5-8114-1069-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/210716>

✓ 2. Клопов М.И. Органическая химия: учебник для вузов / М.И. Клопов, О.В. Першина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-7320-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/169790>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ	http://www.nsau.edu.ru/
2.	Химический сервер	www.himhelp.ru
3.	ХиМуК (сайт о химии)	www.xumuk.ru

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

1. Органическая химия: практикум / Новосиб. гос. аграр. ун-т; сост.: Т.И. Бокова, Н.А. Кусакина, 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. Кусакина. – 2-е издание, исправленное. – Новосибирск, 2021. – 58 с.

Размещение ресурса: <http://nsau.edu.ru/file/71331>

Доступ: ограниченный

3. Органическая химия: уч. -метод. указания по изучению дисциплины и выполнению контрольных работ / Новосиб. гос. аграр. ун-т; Агроном. фак.; сост.: Т.И. Бокова, Ю.И. Коваль. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2022. – 62 с.

Размещение ресурса: <https://nsau.edu.ru/file/101371>

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 5. 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, Power-Point)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>

Таблица 6. 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 7. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
З-323	Аудитория для занятий лекционного типа	<ul style="list-style-type: none"> - стационарный мультимедийный проектор, - экран 3x4 м, - доска меловая,
Д-315	Аудитория для занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий	<ul style="list-style-type: none"> - ноутбук Asus 14*; - 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»
З-219, компьютерный класс	Аудитория для практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, дипломного и курсового проектирования	<ul style="list-style-type: none"> - стационарный мультимедийный проектор, - экран, - 8 компьютеров, - выход в сеть "Интернет» Microsoft Office 2007 TGCVH-MV342-YWDTY-4F87M-RKFH4, Microsoft Windows 7 00426-ОЕМ-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 – 34 часа, самостоятельная работа – 88 часа, всего 144 часа.

Таблица 8. 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	Посещение лабораторно-практических занятий и ведение тетради	17	1	17
3	Выполнение лабораторных работ с оформлением отчета и защитой	8	3	24
4	Проверочные работы: самостоятельная работа по карточкам	6	«3» - 3 «4» - 4 «5» - 5	30
5	Семинар	2	«3» - 3 «4» - 4 «5» - 5	10
6	Выполнение и защита индивидуальной контрольной работы	1 (16 задач)	1	16
7	Экзамен			14
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	хорошо
		5	отлично
88-103	удовлетворительно	3	удовл.
		4-5	хорошо
74-87	-	3-5	удовл.
Менее 74 баллов			неудовл.

Таблица 9. 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)
4	144	Менее 49	49-72	73-84	85-96	97-120	121-132	133-144

