

Дисципліна «Органічна хімія»

Піх Людмила Олексіївна

rikh11@ukr.net

Старший викладач кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Викладач з 20 - річним досвідом, автор більше 100 наукових та навчально-методичних праць.

«Органічна хімія» є дисципліною професійного та практичного циклу підготовки студентів першого бакалаврського рівня освіти, спеціальності «Харчові технології».

Метою вивчення дисципліни є надання студентам ґрунтовних знань у сфері науки про органічні сполуки, які мають пряме відношення до спеціальності.

Завдання — підготовка студентів до управління виробничим процесом

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні оволодіти навичками пояснювати і узагальнювати хімічні явища, що спостерігаються за участю органічних речовин в лабораторії, на виробництві, в природі; користуватись навчальною і довідковою літературою; розв'язувати хімічні задачі; поводитися з найважливішими органічними речовинами і обладнанням; виконувати хімічні дослідження з дотриманням правил техніки безпеки; користуватись прийомами логічного мислення (аналізу, синтезу, порівняння, абстрагування, узагальнення, тощо).

Загальний обсяг дисципліни – 120 годин, з них 60 годин аудиторних занять (30 годин лекцій і 30 годин лабораторних занять) та 60 годин самостійної роботи.

Структура навчальної дисципліни

Теми лекційних занять	Теми практичних	Теми лабораторних занять
Теоретичні основи органічної хімії		Основи техніки безпеки. Загальні правила роботи в лабораторії органічної хімії. Методи виділення і добування органічних речовин у чистому вигляді.
Вуглеводні		Одержання метану і дослідження його властивостей
Спирти і феноли		Одержання етилену і вивчення його властивостей
Альдегіди і кетони		Одержання етилену і вивчення його властивостей
Карбонові кислоти та їх функціональні похідні		Дослідження властивостей ароматичних вуглеводнів
Ліпіди		Галогенопохідні
Оксикислоти. Оптична ізомерія		Спирти та феноли. Лабораторні дослідження
Моносахариди. Дисахариди і полісахариди		Властивості альдегідів і кетонів. Методи їх синтезу
Аміни та аміноспирти		Карбонові кислоти та їх функціональні похідні
Амінокислоти. Поліпептиди та білки		Властивості ліпідів
		Властивості моносахаридів
		Дослідження властивостей амінів

		Дослідження властивостей амінокислот
		Якісні реакції на білки

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Підсумковим контролем є іспит

Інформаційний ресурс: agrouniverbib@ukr.net