



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ОРГАНІЧНА ХІМІЯ

**Ступінь вищої освіти:** Бакалавр  
**Спеціальність:** 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

**Освітньо-професійна програма:** Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

**Викладачі:** Черно Наталія Кирилівна, професор кафедри Харчової хімії та експертизи, доктор технічних наук, професор  
Антіпіна Олена Олексіївна, доцент кафедри Харчової хімії та експертизи, кандидат технічних наук, доцент  
Озоліна Софія Олександрівна, доцент кафедри Харчової хімії та експертизи, кандидат хімічних наук, доцент

**Кафедра:** Харчової хімії та експертизи, т. 712-41-53

**Профайл викладача** **Черно Н.К.** тел. 048-7124153

e-mail: [cherno.onaft@gmail.com](mailto:cherno.onaft@gmail.com)

**Озоліна С.О.** тел. 048-7124153

e-mail: [Os.Sof.Al@gmail.com](mailto:Os.Sof.Al@gmail.com)

**Антіпіна О.О.** тел. 048-7124153

e-mail: [antipina.onaft@gmail.com](mailto:antipina.onaft@gmail.com)

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у другому семестрі денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів - 6, годин - 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції лабораторні	
		денна	заочна
денна	70	30	40
заочна	22	10	12
Самостійна робота, годин	Денна - 110		Заочна - 158

#### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Вивчення органічної хімії призване формувати у студентів хімічної форми мислення та навичок, що забезпечують наукове сприймання процесів та явищ і сприяють здійсненню творчої професійної діяльності, спрямованої на наукове керування технологічними процесами з виробництва і переробки продукції тваринництва у відповідності з сучасним рівнем хімічної науки та досягнень науково-технічного прогресу.

Органічна хімія є базовою для опанування дисциплін: Біохімія з основами фізіології харчування; Фізика і хімія м'ясної сировини; Хімія і фізика молочної сировини.

### 3. Мета навчальної дисципліни:

засвоєння студентами знань з основних питань сучасної теоретичної хімії, зокрема будови органічних сполук, хімічного зв'язку, номенклатури органічних сполук, типів реакцій в органічній хімії; основних лабораторних та промислових методів одержання і головних властивостей органічних сполук та способів їхнього перетворення; ознайомлення студентів з основними методами дослідження органічних речовин сировини тваринного походження, молочних та м'ясних продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати :**

- найважливіші закони та поняття органічної хімії, класифікацію органічних сполук, їхні властивості та перетворення, зокрема зокрема при виробництві, зберіганні та переробці сировини тваринного походження у молочні та м'ясні продукти;
- знаходження в природі органічних речовин та шляхи їхнього використання, біологічно активні сполуки та небезпечні органічні сполуки, які можуть зустрічатися у продукції тваринництва;
- хімічні методи дослідження органічних сполук при роботі в команді та самостійно;

**вміти:**

- використовувати знання з органічної хімії в науковій та практичній діяльності при виробництві, зберіганні та у ході технологічних процесів переробки сировини тваринного походження у молочні та м'ясні продукти, під час проведення технологічних перетворень, контролю якості та безпечності сировини тваринного походження і готових продуктів, підвищення якості готової продукції;
- володіти сучасними методами та навичками роботи з природними сполуками, які містяться в сировині тваринного походження та готовій продукції;
- методично і технічно організовувати проведення лабораторних досліджень органічних сполук, організувати спільну діяльність робочого колективу;
- самостійно працювати з учбовою й науковою літературою.

#### **4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**

<https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/ПП-3-ОХ-2022.pdf>

#### **5. Зміст навчальної дисципліни**

<https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/ПП-3-ОХ-2022.pdf>

#### **6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий – іспит

**Нарахування балів**

<https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/ПП-3-ОХ-2022.pdf>

**Інформаційні ресурси**

<https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/ПП-3-ОХ-2022.pdf>

#### **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](#), [«Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладачі

/ПІДПИСАНО/

/ПІДПИСАНО/

/ПІДПИСАНО/

підпис

**Наталія ЧЕРНО**

**Софія ОЗОЛІНА**

**Олена АНТІПІНА**

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/

підпис

**Антоніна КАПУСТЯН**

Ім'я ПРІЗВИЩЕ