

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.9.2 Химия ароматических соединений

по направлению подготовки: 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «ХТОМ»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Химия ароматических соединений» является

1) формирование у студентов знаний о химическом строении ароматических соединений и об особенностях процесса изменения строения в ходе химических реакций; формирование при изучении системы знаний и представлений о свойствах ароматических соединений и формах проявления этих свойств под воздействием различных внешних условий.

2. Содержание дисциплины «Химия ароматических соединений»:

Ароматический ряд. Ароматические углеводороды. Общая характеристика ароматических соединений. Производные ароматических углеводородов

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) **Знать:** а) Основные теории химии ароматических соединений.
б) Изомерию, номенклатуру, способы получения из соединений жирного и алициклического рядов, физические и химические свойства.
в) Правила поведения в химической лаборатории, химическую лабораторную посуду, используемую в органическом синтезе.
- 2) **Уметь:** а) Установить по названию или по структуре молекулы принадлежность данного вещества к классу органических соединений.
б) Определить какое вещество является субстратом, а какое - реагентом из двух участников химической органической реакции. Установить строение молекулы вещества — продукта для заданного вещества — субстрата и заданного вещества - реагента.
в) Прогнозировать свойства органического соединения, по строению его молекулы.
г) Собрать лабораторный прибор для проведения органического синтеза, провести простейший синтез, выделить, очистить и идентифицировать продукт, определить выход продукта.
- 3) **Владеть:** а) навыками проведения экспериментов по заданной методике и анализа результатов;
б) методами организации производственного контроля;
в) методами стандартных испытаний по определению физико- химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовых продуктов;
г) средствами компьютерной техники для выполнения химико-технологических расчетов, проектов и лабораторных работ.

Зав.каф. ХТОМ

Хасаншина Э.М.