

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института агробиологии и
природных ресурсов
Есаулко Александр Николаевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.16.04 Органическая химия

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технология бродильных производств и виноделие

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «Органическая химия» является формирование у студентов бакалавриата компетенций, направленных на получение теоретических знаний в области органической химии в объеме, необходимом для понимания основных химических процессов сопровождаемых технологию производства продуктов питания из растительного сырья, дисциплина призвана обучить будущего специалиста методике и приемам работы, используемым в органической химии, основам идентификации органических веществ (качественные реакции на важнейшие элементы, входящие в состав химических веществ, и на основные функциональные группы), привить навыки выполнения основных операций при проведении химического эксперимента, способствующие выработке первичных профессиональных умений.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности	знает теоретические основы органической химии в объеме, необходимом для понимания основных химических процессов сопровождаемых технологию производства продуктов питания из растительного сырья и позволяющих найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности умеет использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов органической химии владеет навыками навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки растительного сырья

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Органическая химия» является дисциплиной обязательной части программы. Изучение дисциплины осуществляется в 2семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Органическая химия» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Основы общей и неорганической химии (Естественнонаучная подготовка)

Освоение дисциплины «Органическая химия» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Управление качеством и безопасностью пищевой продукции

Научно-исследовательская работа

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Биохимия (Естественнонаучная подготовка)

Пищевая химия (Естественнонаучная подготовка)

Пищевая микробиология (Естественнонаучная подготовка)

НИР по специальности

Химия отрасли (Естественнонаучная подготовка)

Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли (Управление качеством и безопасностью пищевой продукции)

Производственный контроль на предприятиях отрасли (Управление качеством и безопасностью пищевой продукции)

Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности (Управление качеством и безопасностью пищевой продукции)

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (Управление качеством и безопасностью пищевой продукции)

Проектно-технологическая практика

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования (Естественнонаучная подготовка)

Физическая и коллоидная химия (Естественнонаучная подготовка)

Менеджмент (Экономика и управление)

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Органическая химия» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	180/5	36		54	54	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4		8			
практической подготовки		8		18	18		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
2	180/5						0.25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Углеводороды									
1.1.	Предмет органической химии. Основные понятия	2	4	2		2	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1

1.2.	Алканы	2	8	4		4	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
1.3.	Алкены	2	6	2		4	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
1.4.	Алкины	2	6	2		4	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
1.5.	Арены	2	4	2		2	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
1.6.	Контрольная точка №1	2	2			2	4	КТ 1	Тест, Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ОПК-2.1
2.	2 раздел. Кислородсодержащие органические соединения									
2.1.	Спирты	2	6	2		4	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
2.2.	Фенолы	2	6	2		4	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
2.3.	Альдегиды.	2	4	2		2	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
2.4.	Кетоны	2	4	2		2	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
2.5.	Карбоновые кислоты.	2	6	2		4	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
2.6.	Жиры	2	4	2		2	2			ОПК-2.1
2.7.	Контрольная точка №2	2	2			2	4	КТ 2	Тест, Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ОПК-2.1
3.	3 раздел. Углеводы									
3.1.	Углеводы. Оптическая изомерия	2	4	2		2	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
3.2.	Моносахариды	2	4	2		2	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
3.3.	Дисахариды.	2	4	2		2	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
3.4.	Полисахариды.	2	4	2		2	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
3.5.	Контрольная точка №3	2	2			2	4	КТ 3	Тест, Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ОПК-2.1

4.	4 раздел. Азотсодержащие органические соединения									
4.1.	Амины.	2	4	2		2	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
4.2.	Аминокислоты. Белки	2	4	2		2	2		Рабочая тетрадь	ОПК-2.1
4.3.	Химия в твоей специальности	2	2			2	8		Реферат	ОПК-2.1
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		180	36		54	54			
	Итого		180	36		54	54			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Предмет органической химии. Основные понятия	Предмет органической химии, причины выделения ее в самостоятельную науку. Основные понятия органической химии	2/2
Алканы	Определение и гомологический ряд алканов, общая формула; изомерия алканов; номенклатура ЮПАК; методы получения предельных углеводородов; физические свойства; химические свойства; лабораторные и промышленные способы получения метана.	4/4
Алкены	Гомологический ряд этиленовых углеводородов; номенклатура алкенов; изомерия положения двойной связи и геометрическая изомерия олефинов; методы получения алкенов; физические свойства; химические свойства	2/2
Алкины	Определение, номенклатура и изомерия ацетиленовых углеводородов; способы получения алкинов; физические свойства; химические свойства алкинов	2/-
Арены	Определение и особенности свойств ароматических углеводородов; строение ароматических соединений, номенклатура и изомерия гомологов бензола; химические свойства аренов реакционная способность ароматических углеводородов при электрофильном замещении; ориентирующее влияние заместителей; реакции гомологов бензола по боковой цепи	2/2
Спирты	Определение и классификация спиртов; изомерия и номенклатура; методы получения; физические свойства; химические свойства	2/-
Фенолы	Определение, номенклатура и классификация	2/-

	фенолов; получение фенолов; химические свойства фенолов	
Альдегиды.	Определение, номенклатура и классификация альдегидов; методы получения; физические свойства; химические свойства	2/-
Кетоны	Определение, номенклатура и классификация кетонов; методы получения; физические свойства; химические свойства	2/-
Карбоновые кислоты.	Определение и классификация карбоновых кислот; номенклатура; методы получения; физические свойства; химические свойства	2/-
Жиры	Определение и классификация липидов; общая характеристика жиров; кислоты природных жиров; общая формула жиров, синтез жиров.	2/-
Углеводы. Оптическая изомерия	Общая характеристика углеводов; классификация углеводов; стереохимия; обнаружение оптической активности органических соединений; асимметрический атом углерода; рацемическая смесь; удельное вращение поляризованного света.	2/-
Моносахариды	Формулы Фишера для моносахаридов; пентозы; гексозы. Принадлежность моноз к D-и L-ряду; пятичленные циклы моноз; перспективные формулы Хеуорса; равновесные формы кетоз на примере фруктозы; химические свойства моносахаридов.	2/-
Дисахариды.	Классификация сложных углеводов; структурные особенности восстанавливающих и невосстанавливающих дисахаридов; отдельные дисахариды.	2/-
Полисахариды.	Строение молекул крахмала: амилаза и амилопектин, гидролиз крахмала; гликоген и инулин; клетчатка: строение молекул, физические и химические свойства, тринитроцеллюлоза; искусственное волокно.	2/-
Амины.	Определение и классификация аминов; номенклатура и изомерия; методы получения; физические свойства; химические свойства	2/-
Аминокислоты. Белки	Определение и классификация аминокислот; методы получения; оптическая изомерия аминокислот; физические свойства; химические свойства. Классификация белков; пептидная теория белков, первичная, вторичная третичная структура белков; методы установления структуры белка; качественные реакции на белки.	2/-
Итого		36

5.2.2. Лабораторные занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Предмет органической химии. Основные понятия	Вводное занятие. Техника безопасности. Правила поведения в химической лаборатории	лаб.	2
Алканы	Алканы (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	4
Алкены	Алкены (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	4
Алкины	Алкины (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	4
Арены	Арены (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	2
Контрольная точка №1	Углеводороды	лаб.	2
Спирты	Спирты (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	4
Фенолы	Фенолы (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	4
Альдегиды.	Альдегиды (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	2
Кетоны	Кетоны (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	2
Карбоновые кислоты.	Карбоновые кислоты (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	4
Жиры	Жиры (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	2
Контрольная точка №2	Контрольная точка №2	лаб.	2
Углеводы. Оптическая изомерия	Углеводы	лаб.	2
Моносахариды	Моносахариды (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	2
Дисахариды.	Дисахариды (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	2
Полисахариды.	Полисахариды (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	2
Контрольная точка №3	Контрольная точка №3	лаб.	2

Амины.	Амины (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	2
Аминокислоты. Белки	Аминокислоты. Белки (изучение химических свойств и способов получения)	лаб.	2
Химия в твоей специальности	Химия в твоей специальности	лаб.	2

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Изучение учебной литературы по теме "Основные понятия органической химии"	2
Подготовка к лабораторной работе "Алканы (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Подготовка к лабораторной работе "Алкены (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Подготовка к лабораторной работе "Алкины (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Подготовка к лабораторной работе "Арены (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Подготовка к контрольной точке №1	4
Подготовка к лабораторной работе "Спирты (изучение химических свойств и способов получения)"	2

Подготовка к лабораторной работе "Фенолы (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Подготовка к лабораторной работе "Альдегиды (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Подготовка к лабораторной работе "Кетоны (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Подготовка к лабораторной работе "Карбоновые кислоты (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Подготовка к лабораторной работе "Жиры (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Подготовка к контрольной точке №2	4
Изучение учебной литературы по теме "Углеводы"	2
Подготовка к лабораторной работе "Моносахариды (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Подготовка к лабораторной работе "Дисахариды (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Подготовка к лабораторной работе "Полисахариды (изучение химических свойств и способов получения)"	2

Подготовка к контрольной точке №3	4
Подготовка к лабораторной работе "Амины (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Подготовка к лабораторной работе "Аминокислоты. Белки (изучение химических свойств и способов получения)"	2
Изучение учебной литературы по теме "Основные понятия органической химии"	8

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Органическая химия» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Органическая химия».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Органическая химия».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Предмет органической химии. Основные понятия. Изучение учебной литературы по теме "Основные понятия органической химии"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
2	Алканы. Подготовка к лабораторной работе "Алканы (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
3	Алкены. Подготовка к лабораторной работе "Алкены (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
4	Алкины. Подготовка к лабораторной работе "Алкины (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
5	Арены. Подготовка к лабораторной работе "Арены (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
6	Контрольная точка №1. Подготовка к контрольной точке №1	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
7	Спирты. Подготовка к лабораторной работе "Спирты (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
8	Фенолы. Подготовка к лабораторной работе "Фенолы (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
9	Альдегиды.. Подготовка к лабораторной работе "Альдегиды (изучение химических свойств и"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1

	способов получения)"			
10	Кетоны. Подготовка к лабораторной работе "Кетоны (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1	Л2.1, Л2.2	Л3.1
11	Карбоновые кислоты. . Подготовка к лабораторной работе "Карбоновые кислоты (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
12	Жиры. Подготовка к лабораторной работе "Жиры (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1	Л2.1, Л2.2	Л3.1
13	Контрольная точка №2. Подготовка к контрольной точке №2	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
14	Углеводы. Оптическая изомерия. Изучение учебной литературы по теме "Углеводы"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
15	Моносахариды. Подготовка к лабораторной работе "Моносахариды (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1	Л2.1, Л2.2	Л3.1
16	Дисахариды. . Подготовка к лабораторной работе "Дисахариды (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
17	Полисахариды.. Подготовка к лабораторной работе "Полисахариды (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1	Л2.1, Л2.2	Л3.1
18	Контрольная точка №3. Подготовка к контрольной точке №3	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
19	Амины. . Подготовка к лабораторной работе "Амины (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1, Л1.2	Л2.1, Л2.2	Л3.1
20	Аминокислоты. Белки. Подготовка к лабораторной работе "Аминокислоты. Белки (изучение химических свойств и способов получения)"	Л1.1	Л2.1, Л2.2	Л3.1
21	Химия в твоей специальности. Изучение учебной литературы по теме "Основные понятия органической химии"	Л1.1	Л2.1, Л2.2	Л3.1

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Органическая химия»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетен-ции	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, опреде-

ляющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Органическая химия» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её коррективке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Органическая химия» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
2 семестр			
КТ 1	Тест		5
КТ 1	Устный опрос		2
КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи		3
КТ 2	Устный опрос		2
КТ 2	Тест		5
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи		3
КТ 3	Устный опрос		2
КТ 3	Тест		5
КТ 3	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи		3
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
2 семестр			
КТ 1	Тест	5	За каждый правильный ответ студенту начисляется по 0,5 баллов.

КТ 1	Устный опрос	2	2 балла – выставляется в том случае, если студент показывает верное понимание химической сущности рассматриваемых явлений и закономерностей, законов и теорий, дает точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий, а также правильное определение химических величин, их единиц и способов измерения; материал изложен в логической последовательности; ответ самостоятельный. 1 балл – дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях; присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. 0 баллов – при отсутствии ответа.
КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	3	3 балла - задание решено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. 2 балла - задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. 1 балл - задание решено не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов. 0 баллов - задание не решено.
КТ 2	Устный опрос	2	2 балла – выставляется в том случае, если студент показывает верное понимание химической сущности рассматриваемых явлений и закономерностей, законов и теорий, дает точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий, а также правильное определение химических величин, их единиц и способов измерения; материал изложен в логической последовательности; ответ самостоятельный. 1 балл – дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях; присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. 0 баллов – при отсутствии ответа.
КТ 2	Тест	5	За каждый правильный ответ студенту начисляется по 0,5 баллов.

КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	3	3 балла - задание решено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. 2 балла - задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. 1 балл - задание решено не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов. 0 баллов - задание не решено.
КТ 3	Устный опрос	2	2 балла – выставляется в том случае, если студент показывает верное понимание химической сущности рассматриваемых явлений и закономерностей, законов и теорий, дает точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий, а также правильное определение химических величин, их единиц и способов измерения; материал изложен в логической последовательности; ответ самостоятельный. 1 балл – дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях; присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. 0 баллов – при отсутствии ответа.
КТ 3	Тест	5	За каждый правильный ответ студенту начисляется по 0,5 баллов.
КТ 3	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	3	3 балла - задание решено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. 2 балла - задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. 1 балл - задание решено не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов. 0 баллов - задание не решено.

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:
для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Органическая химия»

Вопросы к экзамену

Раздел 1. Углеводороды

1. Предмет органической химии. Причины выделения её в самостоятельную науку. Связь органической химии с биологией и сельским хозяйством.

2. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова.

3. Виды и типы изомерии органических соединений.

4. Типы органических реакций.

5. Классификация органических веществ.

6. Углеводороды, их классификация.

7. Гомологический ряд, номенклатура и изомерия алканов.

8. Методы получения предельных углеводородов (синтез Вюрца, синтез из непредельных углеводородов и из солей карбоновых кислот). Получение и применение метана.

9. Физические и химические свойства алканов.

10. Номенклатура и изомерия алкенов.

11. Методы получения этиленовых углеводородов. Правило Зайцева.

12. Химические свойства алкенов. Правило Марковникова.

13. Номенклатура и изомерия алкинов.

14. Методы получения ацетиленовых углеводородов. Ацетилен, его получение и

применение.

15. Химические свойства алкинов. Реакция Кучерова.
16. Электронное строение молекулы бензола. Ароматичность. Правило Хюккеля.
17. Номенклатура и изомерия ароматических углеводородов.
18. Классификация и получение ароматических углеводородов.
19. Физические и химические свойства ароматических углеводородов.

Раздел 2. Кислородсодержащие органические соединения

1. Номенклатура и изомерия спиртов.
2. Классификация и методы получения спиртов.
3. Физические и химические свойства спиртов. Области применения.
4. Двухатомные спирты, их получение и свойства. Этиленгликоль.
5. Трехатомные спирты. Глицерин, его свойства, применение, биологическое значение.
6. Классификация и номенклатура фенолов.
7. Физические и химические свойства фенолов.
8. Получение и изомерия фенолов. Области применения.
9. Номенклатура и изомерия альдегидов и кетонов.
10. Методы получения альдегидов и кетонов. Применение.
11. Физические и химические свойства альдегидов и кетонов.
12. Классификация и номенклатура карбоновых кислот.
13. Методы получения и изомерия карбоновых кислот. Области применения.
14. Физические и химические свойства одноосновных карбоновых кислот.
15. Жиры, их классификация, физические свойства и биологическая роль.
16. Химические свойства и получение жиров.

Раздел 3. Углеводы

1. Оптическая изомерия. Причины существования оптических антиподов (энантиомеров). Рацемическая смесь. Проекционные формулы Фишера. D- и L- ряды.
2. Классификация углеводов. Биологическая роль углеводов.
3. Моносахариды, их классификация. Стереохимия моносахаридов.
4. Циклические формы моносахаридов: пиранозы и фуранозы. Формулы Хеуорса.
5. Химические свойства моносахаридов. Биологическая роль.
6. Дисахариды, их классификация. Восстанавливающие дисахариды. Мальтоза: образование, строение и свойства.
7. Восстанавливающие дисахариды. Целлобиоза: образование, строение и свойства.
8. Восстанавливающие дисахариды. Лактоза: образование, строение и свойства.
9. Классификация дисахаридов. Невосстанавливающие дисахариды. Сахароза: образование, строение и свойства.
10. Полисахариды. Крахмал, его строение и свойства. Гликоген.
11. Полисахариды. Целлюлоза: ее строение, свойства и применение. Искусственное волокно.

Раздел 4. Азотсодержащие органические соединения

1. Амины, их классификация и номенклатура.
2. Методы получения и особенности изомерии аминов.
3. Физические и химические свойства аминов.
4. Ароматические амины, их методы получения и свойства. Анилин.
5. Аминокислоты: классификация и номенклатура.
6. Методы получения и химические свойства аминокислот.
7. Классификация белков. Функции белков в организме.
8. Строение белков. Пептидная связь, полипептиды.
9. Химические свойства и методы синтеза белков.

Примерная тематика рефератов

1. Классификация органических соединений.
2. Номенклатура органических соединений.
3. Основы стереохимии органических соединений.
4. Бензол. Особенности строения бензола.
5. Полиядерные ароматические углеводороды.
6. Химические свойства и методы получения галогенопроизводных углеводов.

Применение в сельском хозяйстве.

7. Гербициды на основе ароматических соединений. Использование в сельском хозяйстве.
8. Реакции окисления и полимеризации алкенов. Использование продуктов полимеризации в сельском хозяйстве.
9. Фенолы. Способы получения фенолов. Экологические проблемы загрязнения фенолами воды.
10. Производные карбоновых кислот (амиды, ангидриды, хлорангидриды), реакции их получения. Использование мочевины в сельском хозяйстве.
11. Сложные эфиры на основе глицерина. Биологическая роль, особенности физических и химических свойств жиров и масел.
12. Биологически важные пентозы. Природные источники, строение, свойства.
13. Незаменимые аминокислоты. Строение, свойства, биологическая роль.
14. Явление изомерии в органической химии. Типы изомерии органических соединений.
15. Алканы. Природные источники алканов. Природный газ.
16. Взаимное влияние атомов в молекулах органических соединений (на примере соединений различных классов).
17. Реакции полимеризации и поликонденсации альдегидов. Практическое применение альдегидов.
18. Ацетилен: свойства, получение, применение.
19. Резорцин: свойства, получение, применение.
20. Толуол: свойства, получение, применение.
21. Глицерин, его получение, свойства, применение.
22. Великий ученый Бутлеров А.М.
23. Белки – биологические полимеры. Биологическая роль белков.
24. Формальдегид, его получение, свойства, применение.
25. Классификация органических реакций и реагентов.
26. Одноатомные спирты: свойства, получение, применение.
27. Крахмал: свойства, получение, применение.

Контрольная точка № 1

1. Типовой вопрос:
 1. Углеводороды, их классификация.
 2. Гомологический ряд, номенклатура и изомерия алканов.
 3. Методы получения предельных углеводов (синтез Вюрца, синтез из непредельных углеводов и из солей карбоновых кислот). Получение и применение метана.
 4. Физические и химические свойства алканов.

2. Тестирование.

1. Задание. С помощью реакции Вюрца можно получить алканы из

1. галогеналканов 2. алкенов 3. альдегидов 4. спиртов

2. Задание. Наиболее характерными для алканов являются реакции

1. присоединения 2. полимеризации 3. гидратации 4. замещения

3. Задание. Число изомерных алкенов, имеющих формулу C_4H_8 , равно

1. 2 2. 3 3. 4 4. 5

4. Задание. Сумма коэффициентов в уравнении реакции горения пропана равна...

3. Практико-ориентированное задание

1. Укажите вещество X в схеме $CH_4 \rightarrow X \rightarrow C_6H_6$

Контрольная точка № 2

1. Типовой вопрос

1. Дайте определение спиртов, приведите их общую формулу, функциональную группу, классификацию и номенклатуру. Приведите примеры формул молекул спиртов.
2. Какова классификация фенолов, их номенклатура? Приведите примеры молекул фенолов.
3. Дайте определение альдегидов, приведите их общую формулу, функциональную группу, примеры молекул.

2. Тестирование

1. ... – производные углеводов, содержащие в своём составе одну или несколько карбоксильных групп.
- 2.... – это сложные эфиры трёхатомного спирта глицерина и высших карбоновых кислот.
3. Формалин представляет собой водный раствор
 1. муравьиного альдегида
 2. уксусной кислоты
 3. фенола
 4. ацетилена

3. Практико-ориентированное задание

1. Напишите уравнения химических реакций, с помощью которых можно осуществить следующие превращения: $C_2H_2 \rightarrow C_2H_4 \rightarrow C_2H_5OH \rightarrow CH_3 - COH \rightarrow CH_3COOH$
2. Напишите уравнения реакций, с помощью которых можно осуществить следующие превращения:
триглицерид олеиновой кислоты $\rightarrow$ триглицерид стеариновой кислоты $\rightarrow$
стеариновая кислота $\rightarrow$ стеарат натрия

Контрольная точка № 3

1. Типовой вопрос

1. Какова классификация углеводов, их номенклатура? Приведите примеры молекул.
2. Каковы особенности моносахаридов, приведите формулу глюкозы и ее изомеров, функциональные группы, особенности строения молекул.
3. Дайте определение и укажите особенности дисахаридов, приведите формулу сахарозы и ее изомеров, функциональные группы, строение молекул.

2. Тестирование

1. К альдозам относится
 1. фруктоза
 2. целлюлоза
 3. глюкоза
 4. мальтоза
2. Невосстанавливающим дисахаридом является
 1. мальтоза
 2. целлобиоза
 3. лактоза
 4. сахароза
3. ... - это сложные углеводы, при гидролизе одной молекулы которых образуется две молекулы моносахаридов.

3. Практико-ориентированное задание

1. Как опытным путём доказать, что в виноградном соке содержится глюкоза? Приведите два способа. Составьте уравнения соответствующих реакций.
2. Даны водные растворы глюкозы и глицерина. Как распознать их опытным путём?

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Грандберг И. И., Нам Н. Л. Органическая химия [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 608 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/195669>

Л1.2 Сафаров М. Г., Валеев Ф. А., Сафарова В. Г., Файзуллина Л. Х. Основы органической химии [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 532 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206213>

дополнительная

Л2.1 Артеменко А. И. Органическая химия для нехимических направлений подготовки [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 608 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211391>

Л2.2 Шабаров Ю. С. Органическая химия [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 848 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/210716>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Шипуля А. Н., Шутко А. П. Органическая химия:сб. лаборат. работ и контрольных упражнений. - Ставрополь, 2025. - 1,29 МБ

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Открытая химия 2.6	https://chemistry.ru/textbook/content.html
2	Электронная библиотека по химии	http://www.chem.msu.ru/rus/elibrary/
3	Основы химии	http://www.hemi.nsu.ru/index.htm

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Рекомендации по организации работы студентов в ходе лекционных занятий

Работа на лекции – первый важный шаг к уяснению учебного материала, поэтому при изучении дисциплины следует обратить особое внимание на конспектирование лекционного материала. От умения эффективно воспринимать, а затем и усваивать подаваемый лектором материал во многом зависит успех обучения. Умение слушать и адекватно реагировать на получаемую информацию важно и при работе по организации того или иного процесса, при проведении различного рода семинаров, собраний, конференций и т.д.

В качестве методической рекомендации для улучшения процесса усвоения лекции может выступать план лекции. Основные его моменты заключаются в следующем.

1. Выделение основных положений. Нельзя запомнить абсолютно все, что говорит лектор. Однако можно и нужно запомнить его основные мысли. Опытный лектор специально выделяет основные положения своей лекции и разъясняет их, но часто это приходится делать самостоятельно самому слушателю. Для выделения основных положений в лекции необходимо обращать внимание на вводные фразы, используемые лектором для перехода к новым положениям (разделам) лекции.

2. Поэтапный анализ и обобщение. Во время лекции преподавателя необходимо периодически анализировать и обобщать положения, раскрываемые в его лекции. Подходящим моментом для этого является заявление лектора (возможно, стандартной фразой, например, «далее», «итак», «таким образом», «следовательно» и т.д.) о том, что он переходит к другому вопросу.

3. Постоянная готовность слушать лекцию до конца. Когда известно, что предстоит выслушать длинную лекцию, возникает соблазн заранее решить, что ее слушать не стоит. Если так

и происходит, то внимание студента сознательно переключается на что-то другое, а сам учащийся старается убедить себя в том, что данная лекция действительно не заслуживает его внимания. В других случаях студент некоторое время внимательно относится к прослушиванию лекционного материала, а затем, решив, что он не представляет для него особого интереса, отвлекается. В связи с этим предлагается следующая рекомендация – нельзя делать преждевременной оценки лекции, надо приучить себя внимательно выслушивать до конца любую лекцию, любое выступление.

1. Методика конспектирования учебного материала

Конспект – универсальная форма записи. Главное требование к конспекту – запись должна быть систематической, логически связной. Конспекты можно условно подразделить на четыре типа: плановые, текстуальные, свободные и тематические.

1. Плановый конспект составляется с помощью предварительного плана литературного источника. Каждому вопросу плана в такой записи соответствует определенная часть конспекта. Если какой-то пункт плана не требует дополнений и разъяснений, его не следует сопровождать текстом. Это одна из особенностей короткого плана-конспекта, помогающего лучше усвоить материал уже в процессе его изучения.

Составление такого конспекта приучает последовательно и четко излагать свои мысли, работать над источником, обобщая его содержание в формулировках плана. Краткий, простой, ясный по своей форме план-конспект – незаменимое подспорье при необходимости быстро подготовить доклад, выступление на семинаре, конференции.

Когда конспект создается на основе плана, то надо иметь в виду, что характерную для плана определенную схематичность, неполноту предстоит исправить в новой записи. Именно это – одна из основных задач написания такого конспекта. Здесь есть возможность внести в запись недоступные для плана подробности, обстоятельно раскрыть его пункты.

Самый простой плановый конспект составляется в виде ответов на пункты плана, сформулированные в вопросительной форме. В процессе подготовки, а иногда и при последующей переработке плановый конспект может отразить логическую структуру и взаимосвязь отдельных положений.

2. Текстуальный конспект составляется в основном из цитат. Они связываются друг с другом логическими переходами. Конспект может быть снабжен планом и включать отдельные тезисы в изложении составителя или автора.

Текстуальный конспект – хороший источник дословных высказываний автора. Он помогает выявить спорные моменты. Особенно целесообразно использовать этот вид конспектирования при изучении материалов для сравнительного анализа положений, высказанных рядом авторов.

Существенный недостаток текстуального конспекта заключается в том, что он мало активизирует внимание и память. Это особенно проявляется в случаях, когда конспект составлен без глубокой проработки материала, без его усвоения. Отсюда – необходимость постоянной работы над этими видами записи.

3. Текстуальный конспект при последующей его разработке или даже в процессе составления может превратиться в свободный конспект – сочетание цитат, тезисов, собственных суждений составителя. Такой конспект требует умения самостоятельно четко и кратко формулировать основные положения. Для этого необходимо глубокое осмысление материала, большой и активный запас слов. Само составление такого конспекта успешно развивает эти качества. Свободный конспект, по всей видимости, наиболее полноценный, но он довольно трудоемок, требует определенного опыта и эрудиции.

4. Тематический конспект дает в большей или меньшей мере ответ на поставленный вопрос-тему. Специфика этого типа конспекта заключается в том, что, разрабатывая определенную тему по ряду источников, он не отображает всего содержания используемых произведений. Составление тематического конспекта помогает всесторонне осмыслить тему, проанализировать различные точки зрения на один и тот же вопрос, мобилизовать свой интеллектуальный «багаж».

Разновидностью тематического конспекта является обзорный тематический конспект. Это тематический обзор на определенную тему с использованием нескольких источников. К обзорному тематическому конспекту можно отнести и хронологический конспект. Как видно из названия, ос-

новное, чему подчинена запись в данном случае, это хронологическая последовательность событий на фоне отражения самих событий. В отличие от обзорного конспекта на ту же тему хронологический конспект более краткий и конкретный.

Разумеется, чтобы в полной мере освоить работу над конспектами, необходимо достаточно хорошо овладеть другими формами записи (план, тезисы, цитаты и др.). Хотя здесь следует обратить внимание на то, что все это имеет сугубо индивидуальные особенности. Порой, студенты уже на первом курсе неплохо составляют конспекты, успешно выступают на научных конференциях. Постоянная, всесторонняя работа над информацией в той или иной форме – ключ к успеху.

2. Рекомендации по подготовке к лабораторным и практическим занятиям

Аудиторные лабораторные занятия играют важную роль в формировании у студентов требуемых компетентностей. Главной целью лабораторных занятий является систематизация, закрепление и углубление знаний теоретического характера, полученных на лекциях. Обучающиеся должны всегда видеть ведущую идею курса и ее связь с практикой. Цель занятий должна быть понятна не только преподавателю, но и студентам. Это придает учебной работе актуальность, утверждает необходимость овладения опытом профессиональной деятельности, связывает ее с практикой жизни.

Лабораторные занятия, включенные в изучение дисциплины «Химия органическая», направлены на формирование у студентов практических навыков работы в химической лаборатории, выполнения основных химических лабораторных операций.

Для удобства работы на лабораторных занятиях студенты используют «Лабораторный практикум по органической химии».

3. Рекомендации по организации самостоятельной работы студентов

Цель самостоятельной работы студентов – развивать у студентов умение выбрать нужную информацию по заданной теме или отдельному вопросу, критически анализировать методическую литературу по предложенным проблемам, систематизировать и оформлять прочитанное изученное в виде кратких ответов и докладов.

Она состоит из непрерывной работы студента по выполнению текущих заданий при выполнении самостоятельной работы в рабочих тетрадях, выполнении учебно-исследовательской работы и освоения новых тем.

4. Порядок проведения контроля качества подготовки студентов по дисциплине

4.1 Общие положения

Основные критерии оценки преподавателем учебной работы студента по дисциплине заключаются в следующем:

1. Знание учебного материала в соответствии с учебной программой дисциплины (степень освоения имеющейся литературы по теме, учебному вопросу; способность дать оценку существующим точкам зрения по раскрываемой проблеме).

2. Степень проявления творчества и самостоятельности при раскрытии обсуждаемого вопроса (умение выделять главные аспекты проблемы, нестандартно, оригинально мыслить; способность отстаивать свою позицию, опираясь на знание теории вопроса).

3. Доказательность и убедительность выступления (положения, приводимые в выступлении, должны содержать определенную систему аргументов, раскрывающую позицию студента по данной проблеме, убеждать в правильности этой позиции).

4. Наличие конспекта лекций и его отработка во время самостоятельной работы.

5. Знание рекомендованной литературы.

6. Активность на лабораторных и практических занятиях (умение работы в химической лаборатории, выполнение основных химических лабораторных операций, умение практически осуществить постановку и выполнение экспериментальной работы).

Оценка знаний на экзамене производится на основании критериев, определенных в соответствующих документах по регламентации учебного процесса в вузе:

- ☐ учет посещаемости студентом занятий;
- ☐ наличие конспекта лекций;
- ☐ степень участия в работе на лабораторных занятиях;
- ☐ знание основных положений теоретического курса и практическое их применение.

Посещение лекционных и лабораторных занятий для студентов очной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением;
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских, региональных и пр. мероприятиях;
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные лабораторные занятия отрабатываются в виде устной защиты лабораторного занятия во время консультаций по дисциплине.

4.2 Формы контроля

Текущий контроль знаний студентов имеет следующие виды:

- устный опрос
- контрольные точки
- промежуточная аттестация.

Оперативный контроль

Опросы студентов по содержанию лекций и проверка выполнения текущих заданий проводится на каждом лабораторном занятии. Результаты проверки фиксируются и сообщаются студенту.

Глубина усвоения теоретического материала выявляется на контрольных точках.

Итоговый контроль: зачет.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Endpoint Security 12.11 - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
-------	---	-----------------	---

1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	47/АД М 36/АД М	Оснащение: специализированная мебель на 92 посадочных мест, персональный компьютер Асер– 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., мультимедийный проектор EPSON– 1 шт., экран настенный – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, ноутбук Асер – 1 шт., проектор - 1 шт., экран - 1 шт., шкаф вытяжной 1500 ШВМУ – 2 шт.; весы аналитические– 1 шт.; лабораторная посуда; вспомогательное оборудование, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		213/НК библио тека	Специализированная мебель на 35 посадочных мест, дисплей - 1 шт., принтер ч/б - 2 шт., МФУ ч/б - 2 шт., сканер - 2 шт., открытый доступ к фонду справочной, краеведческой литературы, Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ к российским и международным ресурсам и базам данных, доступ к электронно-библиотечным системам, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета. Открытый доступ к фонду справочной и краеведческой литературы.

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Органическая химия» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

Автор (ы)

_____ доц. , кхн Шипуля Анна Николаевна

Рецензенты

_____ доц. , ксхн Романенко Елена Семеновна

_____ доц. , кбн Степаненко Елена Евгеньевна

Рабочая программа дисциплины «Органическая химия» рассмотрена на заседании Кафедры защиты растений, экологии и химии протокол № 31 от 31.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий кафедрой _____ Шутко Анна Петровна

Рабочая программа дисциплины «Органическая химия» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт агробиологии и природных ресурсов протокол № 6 от 31.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП _____