

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра здоров'я тварин і екології

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**  
В.о. декана  
*Лілія Мартинець*  
Лілія МАРТИНЕЦЬ  
19 вересня 2022 р.



РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

**ОК7 ОРГАНІЧНА ХІМІЯ**

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти

**бакалавр**

(бакалавр, магістр)

Факультет (назва)	Галузь знань (шифр і назва галузі знань)	Спеціальність (шифр і назва спеціальності)	Освітня програма (назва освітньої програми)
аграрний	18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Харчові технології

Робоча програма з дисципліни « Їрганічна хімія» для здобувачів вищої освіти (денна/заочна форми навчання) спеціальності 181 Харчові технології освітньої програми Харчові технології.

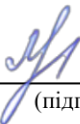
«8» серпня 2022 року - 11 с.

Розробник:

Єрмакович І.А., доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри здоров'я тварин і екології

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри здоров'я тварин і екології  
Протокол від «01» вересня 2022 р. № 1

В.о. завідувачки кафедри  
здоров'я тварин і екології

  
\_\_\_\_\_  
(підпис)

Людмила ПАРХОМЕНКО  
(ініціали і прізвище)

Схвалено проектною групою освітньої програми «Харчові технології»

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 8	Галузь знань 18 Виробництво та технології	<b>обов'язкова</b>	
	Спеціальність 181 Харчові технології Освітня програма Харчові технології		
Змістових модулів - 2	Рівень вищої освіти: <b>перший</b>  Ступінь освіти: <b>бакалавр</b>	<b>Рік підготовки:</b>	
Загальна кількість годин: 240		1	1
		<b>Семестр</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,4 самостійної роботи здобувача – 4,8		1, 2	1, 2
		<b>Лекції</b>	
		40 год.	12 год.
		<b>Практичні</b>	
		40 год.	год.
		<b>Лабораторні</b>	
		год.	12 год.
	<b>Самостійна робота</b>		
160 год.	216 год.		
<b>Форма контролю: залік, екзамен</b>			

## ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни Неорганічна та органічна хімія складена відповідно до освітньої програми підготовки бакалавр галузі знань 18 Виробництво та технології формує інтегральну, загальні та спеціальні (фахові) компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

**Мета вивчення навчальної дисципліни** є сформувати у студентів систему знань про фундаментальні закони хімії, про залежність властивостей речовин від їх складу й будови, про механізми взаємодії хімічних сполук, про хімічні та інструментальні методи аналізу речовин та їх застосування для вирішення конкретних практичних задач, що сприятиме розумінню хімічних аспектів заходів, спрямованих на покращання якості сільськогосподарської продукції.

**Завдання вивчення дисципліни** є навчити студентів використовувати основні поняття хімії, основні закони хімії, загальні закономірності протікання хімічних реакцій, теорію будови атома, теорії хімічних зв'язків, вчення про розчини, загальні відомості про хімічні елементи та їх сполуки у вирішенні конкретних задач хімії відповідно до сучасних потреб.

Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв'язки:

дисципліни, що передують: Шкільний курс хімії;

дисципліни, що забезпечуються: Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії, Інженерна екологія, Теплохолодотехніка.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології

### ***Інтегральна компетентність (ІК):***

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

### ***Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)***

ФК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

### ***Програмні результати навчання (ПРН):***

ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

## 2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Тема 1. Загальні властивості металів

Положення металів у періодичній системі елементів. Загальна характеристика металів. Особливості електронної будови їх атомів. Фізичні та хімічні властивості металів. Закономірності зміни хімічної активності металів у періодах і групах періодичної системи. Електрохімічний ряд напруг металів. Явище корозії металів. Методи захисту техніки від корозії.

### Тема 2. Елементи головних підгруп періодичної системи

Підгрупи I A і II A. Лужні та лужноземельні метали. Натрієві та калійні добрива (селітри). Значення натрію, калію та кальцію для живих організмів. Вапнування ґрунтів. Твердість води.

Підгрупа III A. Алюміній. Підгрупа IV A. Карбон. Оксиди вуглецю CO та CO<sub>2</sub>, їх вплив на живі організми. Фотосинтез. Руйнування озонового шару. Карбонати та гідрокарбонати. Вапняк та його роль у формуванні ландшафту.

Підгрупа V A. Нітроген. Азот, його вміст в повітрі. Азотні добрива (селітри). Фосфор. Фосфатні добрива. Застосування фосфатів і фосфатної кислоти як інгібіторів корозії.

Підгрупа VI A Оксиген і Сульфур як органогенні елементи. Значення кисню для життєдіяльності організмів.

Підгрупа VII A Галогени. Будова електронної оболонки і будова молекул. Хлорування води, хлороорганічні сполуки. Роль йонів хлору для живого організму.

### Тема 3. Біогенні метали побічних підгруп та їх сполуки

Особливості електронної будови атомів елементів підгруп Купруму, Цинку, Мангану, родини Ферруму. Типові ступені окиснення їх атомів у сполуках. Участь сполук біогенних металів (Cu, Zn, Co, Ni, Mn, V, Mo та ін.) у процесах, що відбуваються у живій природі: йонного обміну, гідролізу, окиснення-відновлення, комплексоутворення.

Використання солей Купруму, Цинку, Мангану, Ферруму, Кобальту, інших біогенних металів у лісовому та садово-парковому господарстві.

### Тема 4. Основні положення хімії органічних сполук

Класифікація та номенклатура органічних сполук. Типи хімічних зв'язків в органічних сполуках. Будова електронної оболонки атома Карбону.

Гібридизація,  $\sigma$  - та  $\pi$ - зв'язки. Будова і особливості подвійного та потрійного зв'язку. Основні положення теорії хімічної будови органічних сполук О. М. Бутлерова. Основні поняття про механізм реакції. Структура й реакційна здатність.

### Тема 5. Вуглеводні. Насичені вуглеводні. Ненасичені вуглеводні. Ароматичні вуглеводні. Функціональні похідні вуглеводнів

Номенклатура та фізико-хімічні властивості алканів. Використання метану. Номенклатура та фізико-хімічні властивості алкенів. Використання етилену. Номенклатура та фізико-хімічні властивості алкінів. Ароматичні

вуглеводи. Найважливіші представники та їх застосування ароматичних вуглеводів.

Галогенопохідні вуглеводнів: особливості будови, властивості. Найважливіші представники та їх застосування: фреони, гербіциди, пестициди та ін. Гідроксипохідні вуглеводнів (спирти, феноли). Карбонові кислоти та їх функційні похідні. Класифікація, ізомерія, номенклатура карбонових кислот. Хімічні властивості карбонових кислот.

**Тема 6. Елементи біоорганічної хімії. Амінокислоти. Білки. Вуглеводи. Ліпіди**

Будова, ізомерія, властивості амінокислот. Замінні та незамінні амінокислоти. Пептидний зв'язок. Будова білкової молекули. Класифікація та відмінності властивостей і призначення білків. Аміни, нітросполуки, нітрофеноли. Структура, відмінності будови, властивості. Поширення в природі та біологічна роль вуглеводів. Класифікація за кількістю вуглеводних залишків, кількістю атомів Карбону, характером карбонільної групи, типом циклів. Моносахариди. D- і L-ряди, оптична ізомерія, таутомерія.

## 2. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
<b>ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. НЕОРГАНІЧНА ХІМІЯ</b>										
<b>Тема 1.</b> Загальні властивості металів	12	2		2	8	12	1		1	18
<b>Тема 2.</b> Елементи головних підгруп періодичної системи	12	2		2	8	12	1		1	18
<b>Тема 3.</b> Біогенні метали побічних підгруп та їх сполуки	16	4		4	8	14	1		1	18
<b>Тема 4.</b> Основні положення хімії органічних сполук	16	4		4	8	14	1		1	18
<b>Тема 5.</b> Вуглеводні. Насичені вуглеводні. Ненасичені вуглеводні. Ароматичні вуглеводні. Функціональні похідні вуглеводнів	16	4		4	8	14	1		1	18
<b>Тема 6.</b> Елементи біоорганічної хімії. Амінокислоти. Білки. Вуглеводи. Ліпіди	18	4		4	10	14	1		1	18
<b>Разом</b>	<b>120</b>	<b>20</b>		<b>20</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>108</b>

### Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом	
	<b>Разом:</b>	

### Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом	
	<b>Разом:</b>	

### Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основні положення хімії органічних сполук	2
2	Якісні та кількісні реакції вуглеводнів	2
3	Якісні реакції на білки	2
4	Якісні реакції на ліпіди	2
5	Якісні реакції на вуглеводи	2
6	Будова атома та молекули	2
7	Хімічні реакції і закономірності їх перебігу	2
8	Окислювально-відновні процеси	2
9	Якісні та кількісні реакції вуглеводнів	2
10	Якісні реакції на білки, ліпіди	2
	<b>Разом:</b>	<b>20</b>

### Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<b>Тема 1.</b> Загальні властивості металів	12	18
2	<b>Тема 2.</b> Елементи головних підгруп періодичної системи	12	18
3	<b>Тема 3.</b> Біогенні метали побічних підгруп та їх сполуки	14	18
4	<b>Тема 4.</b> Основні положення хімії органічних сполук	14	18
5	<b>Тема 5.</b> Вуглеводні. Насичені вуглеводні. Ненасичені	14	18
6	<b>Тема 6.</b> Елементи біоорганічної хімії. Амінокислоти. Білки.	14	18



	<b>Разом</b>	<b>80</b>	<b>108</b>
--	--------------	-----------	------------

**Основні види самостійної роботи, передбачені при опануванні навчальної дисципліни:**

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Підготовка до лабораторних занять,
3. Опрацювання та вивчення рекомендованої літератури та нормативних документів.
4. Робота з інформаційними ресурсами мереж Інтернет (пошук та обробка інформації).
5. Виконання завдань самостійної роботи.
6. Самоконтроль та самодіагностика засвоєння змісту освіти.

#### **4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

##### **За походженням інформації**

**Словесні:** пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою.

**Наочні:** ілюстрація та демонстрація.

**Практичні:** вправи, лабораторні роботи.

##### **За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів**

- **пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод:** викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її;
- **репродуктивний:** викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком;
- **проблемного виконання:** викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення);
- **частково-пошуковий (евристичний):** викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів);
- **дослідницький:** викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.

#### **5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

**Методи усного контролю:** індивідуальне та фронтальне опитування.

Полікритеріальна оцінка поточної роботи здобувачів вищої освіти: рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях; активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання практичних

робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – залік, екзамен.

Таблиця 5.1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми Харчові технології

Поточний контроль						Підсумковий контроль	Загальна сума балів
T1	T2	T3	T4	T5	T6	екзамен	
10	10	10	10	10	10	40	100

Таблиця 5.2 – Взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами навчальної діяльності (робіт)

Результати навчання	Види робіт				
	Тест	Письмова робота	Практичне завдання	Усна відповідь	...
ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	+	+	+	+	

### Критерії оцінювання

Таблиця 5.3 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Екзаменаційна оцінка	Залік
90-100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	задовільно	
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим	не зараховано з обов'язковим повторним

		повторним вивченням дисципліни	вивченням дисципліни
--	--	-----------------------------------	-------------------------

## 6. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ (за потребою)

Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор. Лабораторне обладнання, лабораторний посуд та реактиви.

## 7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### *Основна*

1. Загальна хімія / Карнаухов О. І., Копілевич В. А., Мельничук Д. О., Слободяник М. С., Скляр С. І., Косматий В. Є., Чеботько К. О. – К. : Фенікс, 2005. – 840 с.
2. Загальна хімія / Буря О. І., Повхан М. Ф., Чигвінцева О. П., Антрапцева Н. М. – Дн. : Наука і освіта, 2002. – 306 с.
3. Кириченко В. І. Загальна хімія / В. І. Кириченко – К. : Вища шк., 2005. – 639 с.
4. Алексєєв В.Н. Курс якісного хімічного напівмікроаналізу – М: Хімія, 2003, 286 с.
5. Алексєєв В.Н. Кількісний аналіз – М: Хімія, 2004.– 308 с
6. Черних В.П. Органічна хімія: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / В.П. Черних, Б.С. Зіменковський, І.С. Гриценко; за заг. ред. В.П.Черних.– 2-ге вид., випр. і доп.- Х.: Вид-воНФаУ; Оригінал, 2008.– 752с.
7. Черных В.П., Зименковский Б.С., Гриценко И.С. Органическая химия: Учеб. для студентов вузов / Под общ.ред. В.П. Черных. – 2-е изд., испр. и доп. – Харьков: Изд-во НФаУ: Оригинал, 2007. – 776 с.
8. Лекции по органической химии В.П. Черных: Учеб. пособие для студентов вузов. –Харьков: Изд-воНФаУ: Золотые страницы, 2005. –480 с.
9. Загальний практикум з органічної хімії: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. III-IV рівнів акредитації / В.П. Черних, І.С.Гриценко, М.О. Лозинський, З.І. Коваленко; За ред. В.П.Черних. – Х.: Вид-во НФАУ: Золоті сторінки, 2003. – 592 с.; іл.
10. Общий практикум по органической химии: Учеб. пособие для студентов вузов III–IV уровней аккредитации / В.П. Черных, И.С. Гриценко, М.О. Лозинский, З.И. Коваленко; Под общ. ред. В.П. Черных. – Х.: Изд-во НФАУ: Золотые страницы, 2002. – 592 с.: ил.

### **Електронні ресурси**

- 1) Електронний ресурс навчально-методичного забезпечення ЛНАУ.
- 2) Інтернет-ресурси:  
[nbuv.gov.ua](http://nbuv.gov.ua) - електронний каталог Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського;  
[korolenko.kharkov.com](http://korolenko.kharkov.com) - електронний каталог Харківської державної наукової бібліотеки імені В. Г. Короленка.