

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 30.06.2022 16:14:50  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

23.11.2021 г.  
протокол № 4  
Зав. кафедрой Стожко Н.Ю.

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования

15 декабря 2021 г.

протокол № 4

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Общая химия
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2022

Разработана:  
Профессор, д.х.н.  
Стожко Н.Ю.

Доцент, к.п.н.  
Калугина И.Ю.

Екатеринбург  
2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>4</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>5</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>13</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>14</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>15</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

является подготовка специалистов, владеющих теоретическими основами неорганической, органической химии и практическими навыками проведения лабораторного эксперимента, понимающих химизм процессов при хранении и переработке пищевого сырья, использующих химические знания при решении возникающих практических задач, проявляющих высокую культуру питания и потребления.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 1						
Зачет с оценкой	72	20	8	12	48	2
Семестр 2						
Экзамен, Контрольная работа	108	20	8	12	79	3
	180	40	16	24	127	5

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-2 Знает базовые знания, полученные в области естественных наук

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2.ОПК-2 Умеет использовать их в профессиональной деятельности
	ИД-3.ОПК-2 Владеет навыками: теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
<b>Семестр 1</b>		68					
Тема 1.	Строение атома. Периодическая система химических элементов.	11	1	2		8	
Тема 2.	Химическая связь и строение молекул. Классы неорганических соединений.	9	1	2		6	
Тема 3.	Основы химической кинетики. Химическое равновесие.	10	1	1		8	
Тема 4.	Сильные и слабые электролиты. Электролитическая диссоциация.	7	1	2		4	
Тема 5.	Гидролиз солей. Гетерогенные равновесия.	12	2	2		8	
Тема 6.	Комплексные соединения и их применение в пищевой промышленности.	11	1	2		8	
Тема 7.	Окислительно-восстановительные реакции.	8	1	1		6	
<b>Семестр 2</b>		99					
Тема 8.	Введение. Теоретические представления в органической химии.	15	1			14	
Тема 9.	Углеводороды.	20	1	3		16	
Тема 10.	Кислородсодержащие органические соединения.	18	1	3		14	
Тема 11.	Кислородсодержащие природные соединения.	17	2	3		12	
Тема 12.	Азотсодержащие органические соединения.	14	2	2		10	
Тема 13.	Азотсодержащие природные соединения.	15	1	1		13	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1.1	Контрольная работа №1 (Приложение 4)	Контрольная работа №1 состоит из 15 вариантов. В каждом варианте по 4 практических задания.	20 баллов
Тема 1.2	Контрольная работа №2 (Приложение 4)	Контрольная работа №2 состоит из 15 вариантов. В каждом варианте по 4 практических задания.	20 баллов
Тема 1.3	Контрольная работа №3 (Приложение 4)	Контрольная работа №3 состоит из 15 вариантов. В каждом варианте по 4 практических задания.	20 баллов
Тема 1.4	Контрольная работа №4 (Приложение 4)	Контрольная работа №4 состоит из 15 вариантов. В каждом варианте по 3 практических задания.	20 баллов
Тема 1.5	Контрольная работа №5 (Приложение 4)	Контрольная работа №5 состоит из 15 вариантов. В каждом варианте по 3 практических задания.	20 баллов
Тема 1.6	Контрольная работа №6 (Приложение 4)	Контрольная работа №6 состоит из 15 вариантов. В каждом варианте по 5 практических заданий.	20 баллов
Тема 1.7	Контрольная работа №7 (Приложение 4)	Контрольная работа №7 состоит из 15 вариантов. В каждом варианте по 4 практических задания.	20 баллов
Тема 1.8	Контрольная работа №8 (Приложение 4)	Контрольная работа №8 состоит из 79 вариантов. В каждом варианте по 6 практических заданий.	20 баллов
Тема 1.9	Контрольная работа №8 (Приложение 4)	Контрольная работа №8 состоит из 79 вариантов. В каждом варианте по 6 практических заданий.	20 баллов
Тема 1.10	Контрольная работа №9 Контрольная работа №10 (Приложение 4)	Контрольная работа №9 состоит из 79 вариантов. В каждом варианте по 4 практических задания. Контрольная работа №10 состоит из 79 вариантов. В каждом варианте по 5 практических заданий.	20 баллов 20 баллов
Тема 1.11	Контрольная работа №11 Контрольная работа №12 (Приложение 4)	Контрольная работа №11 состоит из 79 вариантов. В каждом варианте по 5 практических заданий. Контрольная работа №12 состоит из 79 вариантов. В каждом варианте по 5 практических заданий.	20 баллов 20 баллов
Тема 1.12	Контрольная работа №13 (Приложение 4)	Контрольная работа №13 состоит из 79 вариантов. В каждом варианте по 5 практических заданий.	20 баллов
Тема 1.13	Контрольная работа №13 (Приложение 4)	Контрольная работа №13 состоит из 79 вариантов. В каждом варианте по 5 практических заданий.	20 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			

2 семестр (Эк)	Билеты для экзамена (Приложение 5)	25 билетов по 3 вопроса. В каждом экзаменационном билете 2 теоретических вопроса и 1 практическое задание.	100 баллов
1 семестр (ЗаО)	Билеты для зачёта с оценкой (Приложение 5)	21 билет по 4 вопроса. В каждом билете по 1 теоретическому и 3 практических вопроса.	100 баллов

### **ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Строение атома. Периодическая система химических элементов. Основные законы естественных наук, решение задач. Строение атома. Периодическая система химических элементов. Развитие физических представлений о строении атома. Периодический закон Менделеева. Периодическая система элементов как естественная классификация элементов по строению атомов элементов.</p>
<p>Тема 2. Химическая связь и строение молекул. Классы неорганических соединений. Химическая связь и строение молекул. Классы неорганических соединений. Химия как раздел естествознания. Предмет и задачи неорганической химии. Значение химических знаний для специалистов-технологов общественного питания. Основные понятия и законы химии. Гибридизация атомных орбиталей. <math>sp</math>-, <math>sp^2</math>-, <math>sp^3</math>-гибридизация.</p>
<p>Тема 3. Основы химической кинетики. Химическое равновесие. Основы химической кинетики. Химическое равновесие. Химическая кинетика как наука о скорости и механизмах химических реакций. Скорость химической реакции, ее математическая запись и физический смысл. Факторы, влияющие на скорость химической реакции.</p>
<p>Тема 4. Сильные и слабые электролиты. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Электролитическая диссоциация.</p>
<p>Тема 5. Гидролиз солей. Гетерогенные равновесия. Гидролиз солей. Гетерогенные равновесия. Понятие гидролиза. Условия протекания гидролиза. Полный (необратимый) гидролиз. Константа гидролиза. Степень гидролиза. Их математическая запись и физический смысл. Зависимость между степенью гидролиза и начальной концентрацией соли. Факторы, влияющие на равновесие гидролиза.</p>
<p>Тема 6. Комплексные соединения и их применение в пищевой промышленности. Комплексные соединения и их применение в пищевой промышленности. Структура комплексных (координационных) соединений. Комплексообразователь. Лиганды. Координационное число. Заряд комплексного иона и комплексообразователя. Механизм координационной связи. Основные типы и номенклатура комплексных соединений. Диссоциация комплексных соединений в растворах. Константа нестойкости комплексных ионов.</p>
<p>Тема 7. Окислительно-восстановительные реакции. Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Процессы окисления и восстановления. Важнейшие окислители и восстановители. Понятие окислительно-восстановительной реакции (ОВР). Типы окислительно-восстановительных реакций. Правила составления уравнений окислительно-восстановительных реакций.</p>
<p>Тема 8. Введение. Теоретические представления в органической химии. Введение. Теоретические представления в органической химии. Основные положения теории строения органических соединений А.М.Бутлерова. Явление изомерии органических соединений. Пространственное строение органических молекул. Виды химических связей. Ковалентная связь. Основные характеристики ковалентной связи: энергия, длина, полярность, поляризуемость.</p>



<p>Тема 9. Углеводороды. Углеводороды. Ациклические углеводороды. Предельные углеводороды (насыщенные). Алканы. Непредельные углеводороды (ненасыщенные). Алкены. Алкадиены. Алкины. Ациклические углеводороды. Циклоалканы. Терпены. Арены. Алкалоиды.</p>
<p>Тема 10. Кислородсодержащие органические соединения. Кислородсодержащие органические соединения. Спирты. Фенолы. Простые эфиры. Альдегиды. Кетоны. Карбоновые кислоты. Непредельные карбоновые кислоты (акриловая, метакриловая, сорбиновая, олеиновая, линолевая, линоленовая). Сложные эфиры.</p>
<p>Тема 11. Кислородсодержащие природные соединения. Кислородсодержащие природные соединения. Жиры. Углеводы. Олигосахариды. Полисахариды.</p>
<p>Тема 12. Азотсодержащие органические соединения. Азотсодержащие органические соединения (амины). Реакции алкилирования и ацилирования. Взаимодействие с азотистой кислотой. Реакция диазотирования и ее значение. Реакции по радикалу в ароматическом ряду. Представители: метиламин, лецитин, анилин. Получение аминов.</p>
<p>Тема 13. Азотсодержащие природные соединения. Азотсодержащие природные соединения. Аминокислоты. Протеиногенные аминокислоты. Пептиды. Белки.</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Строение атома. Периодическая система химических элементов. Строение атома. Периодическая система химических элементов. 1. Получение диоксида углерода. 2. Проведение измерений в соответствии с методикой. 3. Обработка полученных данных. 4. Расчеты молярной массы диоксида углерода по относительной плотности и по уравнению Менделеева-Клапейрона.</p>
<p>Тема 2. Химическая связь и строение молекул. Классы неорганических соединений. Химическая связь и строение молекул. Классы неорганических соединений. 1. Получение и свойства оксидов. 2. Получение и свойства гидроксидов. 3. Получение солей.</p>
<p>Тема 3. Основы химической кинетики. Химическое равновесие. Основы химической кинетики. Химическое равновесие. 1. Практическое изучение следующих вопросов: - зависимость скорости реакции от концентрации реагирующих веществ. - влияние катализатора на скорость реакции. - влияние площади поверхности реагирующих веществ на скорость реакции в гетерогенной системе. - химическое равновесие и его смещение.</p>

#### Тема 4. Сильные и слабые электролиты. Электролитическая диссоциация.

Сильные и слабые электролиты. Электролитическая диссоциация.

1. Практическое изучение следующих вопросов:

- зависимость диссоциации от свойств растворителя
- диссоциация кислот, оснований и солей
- реакции обмена, идущие с образованием малорастворимых соединений
- реакции обмена, идущие с образованием слабодиссоциирующих соединений и газов
- смещение равновесия в растворах слабых электролитов

#### Тема 5. Гидролиз солей. Гетерогенные равновесия.

Гидролиз солей. Гетерогенные равновесия.

1. Практическое изучение следующих вопросов:

- реакции растворов различных солей
- влияние температуры на гидролиз.
- растворение веществ в продуктах гидролиза
- необратимый гидролиз при совместном растворении солей
- степень гидролиза.

#### Тема 6. Комплексные соединения и их применение в пищевой промышленности.

Комплексные соединения и их применение в пищевой промышленности.

1. Практическое изучение следующих вопросов:

- отличие двойных солей от комплексных соединений.
- получение аммиакатов никеля и меди.
- образование и разрушение комплексного иона аммиаката серебра.
- обменные реакции комплексных соединений.

#### Тема 7. Окислительно-восстановительные реакции.

Окислительно-восстановительные реакции.

1. Практическое изучение следующих вопросов:

- межмолекулярные реакции с участием наиболее распространенных электролитов.
- межмолекулярные реакции с участием наиболее распространенных окислителей.
- межмолекулярные реакции с участием веществ, проявляющих и окислительные и восстановительные свойства.

#### Тема 9. Углеводороды.

Углеводороды.

Основные вопросы:

1. Свойства предельных углеводородов
2. Получение и свойства непредельных углеводородов
3. Свойства ароматических углеводородов

Тема 10. Кислородсодержащие органические соединения.

Кислородсодержащие органические соединения (спирты, фенолы, эфиры, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты).

Лабораторная работа «Спирты. Фенолы».

Основные вопросы:

1. Химические свойства спиртов
2. Химические свойства фенолов
3. Качественные реакции

Лабораторная работа «Альдегиды. Кетоны».

Основные вопросы:

1. Обнаружение карбонильной группы – качественные реакции
2. Химические свойства карбонильных соединений

Лабораторная работа «Карбоновые кислоты. Сложные эфиры».

Основные вопросы:

1. Химические свойства карбоновых кислот
2. Получение и химические свойства сложных эфиров

Тема 11. Кислородсодержащие природные соединения.

Кислородсодержащие природные соединения (жиры, углеводы).

Лабораторная работа «Жиры».

Основные вопросы:

1. Химические свойства жиров

Лабораторная работа «Углеводы».

Основные вопросы:

1. Химические свойства моносахаридов
2. Химические свойства дисахаридов
3. Химические свойства полисахаридов

Тема 12. Азотсодержащие органические соединения.

Азотсодержащие органические соединения (амины).

Лабораторная работа «Амины».

Основные вопросы:

1. Химические свойства аминов

Тема 13. Азотсодержащие природные соединения.

Азотсодержащие природные соединения (протеиногенные аминокислоты, пептиды, белки).

Лабораторная работа «Аминокислоты. Белки».

Основные вопросы:

1. Химические свойства аминокислот
2. Физико-химические свойства белков
3. Качественные реакции на белки

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Строение атома. Периодическая система химических элементов.  
контрольная работа

Тема 2. Химическая связь и строение молекул. Классы неорганических соединений. контрольная работа
Тема 3. Основы химической кинетики. Химическое равновесие. контрольная работа
Тема 4. Сильные и слабые электролиты. Электролитическая диссоциация. контрольная работа
Тема 5. Гидролиз солей. Гетерогенные равновесия. контрольная работа
Тема 6. Комплексные соединения и их применение в пищевой промышленности. контрольная работа
Тема 7. Окислительно-восстановительные реакции. контрольная работа
Тема 8. Введение. Теоретические представления в органической химии. контрольная работа
Тема 9. Углеводороды. контрольная работа
Тема 10. Кислородсодержащие органические соединения. контрольная работа
Тема 11. Кислородсодержащие природные соединения. контрольная работа
Тема 12. Азотсодержащие органические соединения. контрольная работа
Тема 13. Азотсодержащие природные соединения. контрольная работа

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
курсовые работы не предусмотрены

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
размещается контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
не предусмотрено

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Сайт библиотеки УрГЭУ**

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

1. Иванов В.Г., Гева О.Н. Органическая химия. Краткий курс [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "КУРС", 2018. - 222 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/912392>

2. Блохин Ю. И., Яркова Т.А. Органическая химия в пищевых биотехнологиях [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 252 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1854796>

3. Мартынова Т. В., Супоницкая И.И. Неорганическая химия [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 336 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1857944>

#### **Дополнительная литература:**

1. Калугина И. Ю., Аксенова Т. Ф. Органическая химия [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2011. - 94 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/12/p475004.pdf>

2. Калугина И. Ю., Деденева С. С., Дубровский В. Ж. Органическая химия [Электронный ресурс]: иллюстративный материал к лекционному курсу и лабораторным занятиям : учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2013. - 139 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/13/p479998.pdf>

3. Калугина И. Ю., Горина Д. Н. Органическая химия и косметика [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2015. - 159 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/16/p486184.pdf>

4. Бельшева Г. М., Алешина Л. В. Химия [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2015. - 141 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/17/p486177.pdf>

5. Калугина И. Ю. Химия [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2017. - 169 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p490640.pdf>

### **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

#### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

##### **Органическая химия для бакалавров. Учебное пособие.**

<https://portal.usue.ru/portal/site/68ed5212-afdc-46a4-972f-aad5fe79d16e/page/0551919b-bd92-4606-9679-646645c2ee81>

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.