

РЕЦЕНЗІЯ

на навчальний посібник «ОРГАНІЧНА ХІМІЯ»,
укладений Черно Н.К., Денісюк Н.О., Озоліною С.О, Антіпіною О.О.,
для студентів технологічних спеціальностей 181 «Харчові технології»
ВНЗ I, II та III рівнів акредитації.

Посібник з органічної хімії, запропонований авторами. Черно Н.К., Денісюк Н.О., Озоліною С.О, Антіпіною О.О., у скороченому вигляді надає усю необхідну інформацію для успішного оволодіння студентами коледжів та технікумів знань з органічної хімії в обсязі, передбаченим учбовою програмою "Органічна хімія". Посібник побудовано за традиційною схемою: спочатку йде вступ, за яким послідовно викладено відомості про конкретні класи органічних сполук, їхні фізичні та хімічні властивості, галузі застосування та відомості про окремі представники.

У вступі наведено дані про предмет органічної хімії, класифікацію, номенклатуру та ізомерію органічних сполук. Стисло, але у достатньому обсязі розглянуто теоретичні положення, а саме: типи гібридизації атому Карбону, способи утворення ковалентних зв'язків, класифікацію органічних реакцій та реагентів – нуклеофільних, електрофільних та радикальних.

Пояснюється, які фактори впливають на реакційну здатність органічних сполук, висвітлено поняття про індуктивний та мезомерний ефекти та ефект надспряження. Є роз'яснення відносно понять про кислотність та основність органічних сполук. У кожному випадку наведено ілюстративний матеріал, що сприяє більш повному розумінню студентами теоретичних положень органічної хімії.

Основна частина починається з опису вуглеводнів – своєрідної "абетки" органічної хімії. На перший погляд здається, що цей матеріал представлено надмірно об'ємно, але вважаю, що він є підґрунтям, на якому побудовано усю піраміду органічних сполук, і є фундаментом, для засвоєння студентами курсу органічної хімії в цілому, тому скорочення цього розділу не є доцільним.

Наступні розділи присвячено розгляду оксигено- на нітрогеновмісних сполук – спиртів і фенолів, альдегідів і кетонів, карбонових кислот, гідрокси- та оксокислот. Матеріал викладено в доступній формі і подано в контексті, необхідному для формування відповідних компетенцій фахівця у галузі харчових технологій.

Знання про будову і властивості природних сполук – білків, жирів і вуглеводів є вельми важливими для студентів, що вивчають органічну хімію у вищому учбовому закладі харчового напрямку. Приємно відмітити, що розгляду саме цих сполук автори приділяють особливу увагу. Ретельно описано їх властивості, наведено цікаві матеріали щодо їх розповсюдження у природі, застосування.

Заключний розділом посібника присвячено гетероциклічним сполукам. Він є досить стислим і надає студенту можливість отримати уявлення про особливості їхньої хімічної поведінки і зрозуміти виняткове значення цих речовин як компонентів рослинної та тваринної сировини і, відповідно, їх роль як компонентів їжі.

В цілому підручник повністю відповідає навчальній програмі з курсу органічної хімії, логічно побудований, а матеріал, представлений в ньому, поданий з позиції сучасних уявлень про будову і властивості органічних сполук і одночасно легко сприймається і є досить доступним.

Вважаю, що цей посібник, безумовно, буде корисним помічником студентам відповідного профілю і вважаю доцільним рекомендувати його до використання у навчальному процесі.

Професор кафедри харчової хімії ОНАХТ *Бельтюкова С.В.* Бельтюкова С.В.

