

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ **СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА**

Наименование дисциплины		БИОХИМИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ			
Курс	2	Семестр	3	Трудоемкость	3 ЗЕ, 108 ч (из них 51 ч ауд. зан.)
Формы аттестации				экзамен	
Цели освоения дисциплины					
Целью освоения дисциплины является ознакомление студентов с основными биохимическими особенностями химического, жирнокислотного состава различных масличных семян, закономерностями в процессах созревания семян и накопления в них сухого вещества, а также научными и технологическими аспектами природного синтеза масел в семенах, включая и послеуборочные процессы.					
Место дисциплины в структуре ООП					
Дисциплина относится к вариативным дисциплинам профиля, базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе общей и неорганической химии, органической химии, биохимии. Освоение данной дисциплины как предшествующей необходимо при изучении следующих дисциплин: «Технология производства растительных масел»; «Технология натуральных эфирных масел и СДВ»; «Основы рафинации масел»; «Основы химии и технологии переработки жиров».					
Разделы дисциплины и виды занятий					
№	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	семин.	Лаб.	СРС
1.	Морфологическая характеристика и химический состав масличных семян и плодов	7	7	17	21
2.	Обмен веществ в жизненном цикле масличных семян	5	5		18
3	Основные виды масличного сырья.	5	5		18
Формируемые компетенции					
• осознание социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК- 8); • владение навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ПК-2); • способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов химии, биохимии для освоения химических, биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-8); • умение работать с публикациями в профессиональной периодике; готов посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-12).					
Образовательные результаты					
знания: особенности химического состава растительного масличного сырья; биологическую роль, пищевое значение, строение и свойства химических соединений входящих в состав растительного масличного сырья; основные биохимические и химические закономерности процессов созревания масличных семян и накопления в них сухого вещества, а также процессы, происходящие в масличных семенах после уборки; основные виды масличного сырья, основные проблемы развития сырьевой базы и отраслей по производству растительных масел, проблемы улучшения качества продукции. владение: сведениями о технологических свойствах семян и семенных масс, о промышленном масличном сырье и о влиянии различных факторов на накопление и состав липидов в масличных семенах. умения: работать со справочной, научной, научно-периодической литературой и нормативно-технической документацией; осуществлять постановку и проведение биохимических исследований; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; применять биохимические методы исследования для оценки растительного сырья.					
Интерактивные формы обучения					
Мультимедийные лекции, выступления студентов с презентациями докладов, кейсы и др.					
Ответственная кафедра					
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии					
Составитель					
к.х.н., доцент Иванова С.С.					