

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		ХИМИЯ ПРИРОДНЫХ ОРГАНИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ					
Курс	2	Семестр	3	Трудоемкость	4 ЗЕ, 144 ч (из них 68 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются изучение химического состава природных соединений и химические процессы, лежащие в основе их жизнедеятельности; а также особенностей строения, основных химических свойств, метаболизма углеводов, белков, липидов, веществ вторичного происхождения, путей использования их в пищевой и парфюмерно-косметической промышленности.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина входит в вариативную часть естественнонаучного цикла данного профиля и относится к дисциплинам по выбору. Базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Биохимия», «Органическая химия», «Химия углеводов».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Вещества первичного происхождения	10	-	12	-	24	46
2.	Вещества вторичного происхождения	24	-	22	-	42	88
Формируемые компетенции							
<ul style="list-style-type: none"> - умение логически верно, аргументировано и ясно строить, устную и письменную речь (ОК-2); - умение навыков работы с компьютером как средством управления информацией (ПК-2); - готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14). 							
Образовательные результаты							
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:							
<p>знать: основные закономерности химических, биохимических процессов лежащих в основе различных природных процессов, основные классы и структуры природных соединений, свойства и функции;</p> <p>уметь: составлять схемы превращений природных органических соединений, записывать реакции синтеза природных соединений, сравнивать разные химические процессы;</p> <p>владеть: методами проведения стандартных испытаний по выделению и очистки различных природных органических соединений; опытом проведения отдельных технологических операций получения ряда природных соединений, из растительного сырья с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых веществ.</p>							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, защита проектов с презентаций, дискуссии, исследовательский практикум							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
к.х.н., доцент Найденко Е.В.							