

Наименование дисциплины		ХИМИЯ ЖИРОВ					
Курс	2	Семестр	3	Трудоемкость	4 ЗЕ, 144 ч (из них 60 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					Экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются изучение состава и свойств масличного сырья, различных видов жиров и масел, химических превращений масел и жиров на различных стадиях получения, переработки, транспортировки и хранения масложировой продукции, а также управление качеством жиров и масел.							
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 «Органическая химия», «Биохимия растительного сырья», «Химия природных органических соединений», «Аналитическая химия и ФХМА».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семина	СРС	Всего час.
1.	Химия липидов	12		12		25	49
2.	Химический состав и свойства жирового сырья	12		12		25	49
3.	Химия процессов переработки жирового сырья	10		10		26	46
Формируемые компетенции							
- 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:							
знать: состав и свойства масличного сырья, жирнокислотный состав липидов; строение и свойства липидов, наиболее широко используемых на практике, и составляющих их компонентов - насыщенных и ненасыщенных жирных кислот, одно- и многоатомных спиртов, углеводов; особенности химических превращений масел и жиров на различных стадиях получения, очистки, переработки, транспортировки и хранения масложировой продукции;							
уметь: использовать полученные знания при переработке масел и жиров в различные масложировые продукты; использовать полученные знания в процессе управления качеством при производстве различных видов продуктов; использовать полученные знания для выявления и устранения технологических проблем.							
владеть: методами определения состава масел и жиров; методами химических превращений масел и жиров; методами исследования физико-химических свойств масел и жиров; физико-химическими методами анализа растительного и животного сырья, содержащего масла и жиры.							
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 Найдено Е.В.							