

Наименование дисциплины		ОСНОВЫ ХИМИИ И ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИРОВ					
Курс	4	Семестр	8	Трудоемкость	6 ЗЕ, 216 ч (из них 84 ч ауд. зан.)		
Форма аттестации					Зачет, экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются освоение научных и технологических аспектов промышленной переработки растительных масел, включая химическую модификацию и гидролиз масел; ознакомление студентов с основными биохимическими закономерностями в процессах переработки масел, изучение химических, физико-химических и технологических основ переработки растительных масел							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина относится к вариативной части цикла профессиональных дисциплин профиля, базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Органическая химия», «Биохимия», «Пищевая химия»							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Модификация масел и жиров. Производство маргариновой и майонезной продукции. Производство пищевых ПАВ	10		18		50	78
2.	Гидролиз масел и жиров. Производство глицерина и жирных кислот	10		16		40	66
3.	Производство мыла	8		22		42	72
Формируемые компетенции							
- использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1); - способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процесса производства (ПК-4); - способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-7); - готов обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья с соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-11); - готов проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых наблюдений, анализировать результаты исследований и использовать при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14); - способен оценивать современные достижения науки и технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18)							
Образовательные результаты							
знания: основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии переработки растительных масел; умения: применять полученные знания общих принципов переработки масел в технологии производства как пищевых продуктов, так и полуфабрикатов для промышленного использования; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь получаемых готовых продуктов и полуфабрикатов; владение: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; научными основами переработки растительных масел							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, сообщения с презентациями, дискуссии							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
к.х.н., доцент Петрова С.Н.							