

**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		ТЕХНОЛОГИЯ НАТУРАЛЬНЫХ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ И СИНТЕТИЧЕСКИХ ДУШИСТЫХ ВЕЩЕСТВ					
Курс	3	Семестр	6	Трудоёмкость	3 ЗЕ, 108 ч (из них 45 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации				экзамен			
<b>Цели освоения дисциплины</b>							
Целями освоения дисциплины является изучение основ химии и технологии производства эфирных масел и синтетических душистых веществ, а также химических, физико-химических, биохимических, микробиологических и коллоидно-химических процессов, протекающих при производстве эфирных масел и синтетических душистых веществ, их роли и влияния на качество данных продуктов.							
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>							
Дисциплина входит в вариативную часть цикла профессиональных дисциплин данного профиля. Базируется на результатах изучения дисциплин естественно-научного и профессиональных циклов, в том числе «Органическая химия», «Биохимия растительного сырья», «Химия природных органических соединений», «Аналитическая химия и ФХМА», «Химия природных органических соединений», «Химия душистых веществ».							
<b>Разделы дисциплины и виды занятий</b>							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Основы химии и технологии производства натуральных эфирных масел.	7	-	15	-	30	52
2.	Основы химии и технологии производства синтетических душистых веществ.	8	-	15	-	33	56
<b>Формируемые компетенции</b>							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК- 8);</li> <li>- способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13);</li> <li>- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-4);</li> <li>- владение методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-6);</li> <li>- умение работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-12);</li> <li>- готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14).</li> </ul>							
<b>Образовательные результаты</b>							
<p><b>знать:</b> современные тенденции в производстве натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ. Основное сырье, используемое для производства натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ. Физические и химические основы технологии производства натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ. Оборудование и технологические линии, применяемые при получении натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ. Методы технохимического контроля качества готовой продукции. Области использования эфирных масел и синтетических душистых веществ;</p> <p><b>уметь:</b> применять полученные знания при анализе физико-химических и органолептических свойств исходного сырья, натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ; проводить анализ существующих технологических линий, осуществлять оптимальный выбор исходного сырья, методов и оборудования для получения натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ;</p> <p><b>владеть:</b> информацией об областях применения натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ и перспективах развития; методами экспериментальных исследований параметров и характеристик исходного сырья, натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ.</p>							
<b>Интерактивные формы обучения</b>							
Интерактивные лекции, защита проектов с презентаций, дискуссии, исследовательский практикум и т.д.							
<b>Ответственная кафедра</b>							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
<b>Составитель</b>							
к.х.н., доцент Найденко Е.В.							