

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «Химия жиров» является частью профессионального цикла (обязательные дисциплины вариативной части) дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 260100-62 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов». Дисциплина реализуется на факультете пищевых производств ФБГОУ ВПО «СамГТУ» кафедрой «Технология пищевых производств и парфюмерно-косметических продуктов».

Целями освоения дисциплины «Химия жиров» являются формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для реализации производственно-технологической, экспериментально-исследовательской и организационно-управленческой деятельности:

ОК-10: использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ОК-12: владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, умение работать с компьютером как средством управления информацией;

ПК-4: способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства;

ПК-7: способность применить специализированные знания в области технологии продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-8: способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-13: способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований

ПК-14: готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций

ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентноспособные продукты.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины. В результате освоения дисциплины студент должен знать номенклатуру и классификацию жиров, общие теоретические основы химии жиров, методы получения и химические свойства жирных кислот и жиров, химические превращения жиров в процессе хранения и переработки, методы исследования жиров. Студент должен владеть методами технохимического контроля и уметь определять свойства жирового сырья, качество полуфабрикатов и готовой продукции на основе жиров, потери и отходы масложирового производства.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций ОК-10,12, профессиональных компетенций ПК-4, 7, 8, 13, 14, 18 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с номенклатурой, классификацией, физико-химическими свойствами, химическими превращениями, методами получения, выделения, переработки и анализом показателей качества жиров.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельную работу студентов, консультации, курсовую работу.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетов по лабораторным работам, рубежный контроль в форме тестов и промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часов), практические (18 часов) лабораторные (36 часов) занятия, самостоятельная работа студента (90 часов), в том числе курсовая работа (18 часов) и экзамен (36 часов).