

Шифр, наименование образовательной программы 19.03.02 (260100.62) Продукты питания из растительного сырья
 Уровень профессионального образования Бакалавриат
 Профиль Технология бродильных производств и виноделие

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б2.ДВ2.2 Методы исследования органических соединений

шифр и наименование дисциплины по учебному плану

вариативная по выбору

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Рожнов Е.Д., к.т.н., кафедра биотехнологии
 ФИО разработчика, уч. степень, уч. звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Дисциплина «Методы исследования органических соединений» для студентов направления «Продукты питания из растительного сырья» ставит своей целью формирование у студентов профессиональных научно-исследовательских навыков по использованию современных химических и физико-химических (спектральных) методов для установления строения и идентификации органических соединений.
Содержание дисциплины	– Модуль 1. Химические методы анализа органических соединений; – Модуль 2. Физико-химические методы анализа органических соединений.
Формируемые компетенции	владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-6); способностью 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 (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-8);
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Органическая химия, физическая и коллоидная химия, аналитическая химия, методы исследования свойств сырья и готовой продукции, пищевая химия, физико-химические методы анализа.
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	знать: Химизм процессов по всей технологической цепи отраслей производства; Взаимосвязь химических и технологических факторов и процессов; уметь: Управлять химическими процессами по всей технологической цепи каждой отрасли с конечной целью получения продукции высокого качества; владеть: Методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции на основе изучения состава сырья.
Образовательные технологии	В качестве интерактивных форм обучения при изучении дисциплины используются мультимедийные презентации для демонстрации учебного материала, лекция дискуссия, работа в малых группах с различными предложенными образцами, «метод изучения кейсов».
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольный опрос. Выполнение и защита лабораторных работ Выполнение и защита индивидуального задания.
Форма промежуточной аттестации	Зачет (5 семестр)

Зав. кафедрой биотехнологии



Ю.А. Кошелёв