

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Химия природных соединений

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология продуктов функционального питания и биологически активных добавок»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Химия природных соединений» являются:

- а) формирование основ о строении, структуре и свойствах природных соединений, о нахождении их в природе для освоения профильных технологических дисциплин и привлечения студентов к исследовательской работе;
- б) ознакомление с методами выделения и анализа природных биологически активных веществ.

2. Содержание дисциплины «Химия природных соединений»:

Введение в химию природных соединений. Основные понятия химии природных соединений. Объекты исследования и сырьевая база.

Классификация природных соединений по химическому строению, физиологическому воздействию и таксонометрическим признакам. Биогенез различных классов природных соединений в растительных и животных организмах. Значение вторичных метаболитов для растительных и животных организмов.

Биохимический состав растительного сырья и роль основных соединений в пищевой отрасли.

Выделение и анализ природных биологически активных веществ.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) классификацию природных химических соединений;
- б) основные биологически активные вещества растительного происхождения, применяемые в пищевой отрасли для создания функциональных продуктов питания и БАД.

2) Уметь:

- а) пользоваться справочной литературой и ресурсами интернета в области химии природных соединений;
- б) ориентироваться в способах выделения и исследования природных соединений.

3) Владеть:

- а) номенклатурой природных химических соединений;
- б) навыками для использования в практической деятельности и для изучения профильных технологических дисциплин специализированных знаний фундаментальных разделов химии и биохимии для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.