

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Химия жиров

(НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Цель освоения дисциплины	Развитие понимания природы и сущности химических процессов, приобретение базовых знаний для изучения дисциплин профессионального цикла
Общая трудоемкость дисциплины	108 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет
Краткое содержание дисциплины:	Введение. Основные понятия. Функциональные группы природных органических соединений. Основы стереохимии природных органических соединений Водорастворимые витамины Жирорастворимые витамины Гетероциклы и алкалоиды Пятичленные гетероциклы Шестичленные гетероциклы Алкалоиды

Аннотацию рабочей программы составил доцент химии Ермолова ЕВ
(ФИО, должность, подпись)

