

**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА**

Наименование дисциплины		ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ			
Курс	2	Семестр	3	Трудоемкость	5 ЗЕ, 180 ч (из них 68 ч ауд. зан.)
Формы аттестации				экзамен	
Цели освоения дисциплины					
Целями освоения дисциплины является ознакомление студентов с основными свойствами макро- и микронутриентов, их превращениями при производстве продуктов питания, химией пищеварения, основными принципами здорового питания.					
Место дисциплины в структуре ООП					
Пищевая химия входит в базовую часть цикла профессиональных дисциплин профиля, базируется на результатах изучения дисциплин естественно-научного цикла, в том числе основ общей и неорганической химии, органической, аналитической химии, биохимии, физики, математики, информатики.					
Разделы дисциплины и виды занятий					
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ЛБ	СРС	Всего
1.	Важнейшие нутриенты – белки, липиды, углеводы	8	24	50	85
2.	Вода, витамины и минеральные вещества. Экология пищи	6	21	42	69
3.	Химия пищеварения и основы здорового питания	3	6	20	26
Формируемые компетенции					
- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1); - способность определить и использовать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-4); - владение методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-6); - умение работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-12)					
Образовательные результаты					
В результате освоения дисциплины обучающийся должен: знать: - свойства макро- и микронутриентов; - основные процессы, протекающие при пищеварении; - принципы здорового питания; уметь: - использовать на практике полученные знания для решения конкретных задач по определению свойств и состава пищевых продуктов; - определять пищевую ценность продукта; владеть: - методами выделения и анализа различных веществ, содержащихся в продуктах питания.					
Интерактивные формы обучения					
Интерактивные лекции					
Ответственная кафедра					
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии					
Составитель					
Д.х.н., проф. С.В.Макаров					