

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Оксиданты и антиоксиданты»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Цели и задачи освоения дисциплины	Целью является изучить основные свойства сырья и готовых продуктов, способы хранения, а также одну из групп пищевых добавок, влияющих на качество пищевых продуктов и безопасность для здоровья человека. Задачей дисциплины является уделить особое внимание вопросам, касающимся роли основных компонентов пищевых продуктов - белков, углеводов, липидов, жиров и витаминов, а также вопросам, связанным с изменениями этих нутриентов при хранении и переработки пищевого сырья.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Б1.В.ДВ.4.2
Формируемые компетенции	ПК-5- 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
Требования к результатам освоения содержания дисциплины.	Знать теоретические основы в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья; Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции. Уметь использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов. Владеть методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продуктов из растительного сырья.
Общая трудоемкость изучения дисциплины	3 зачетных единиц, 108 часов.
Форма контроля	Текущий контроль: ✓ Письменные опросы по теории Итоговый контроль: ✓ зачёт.
Образовательные технологии	В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии: Стандартные методы обучения: ✓ Лекции; ✓ Лабораторные работы; ✓ Защита лабораторных работ; ✓ Консультации преподавателей. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий: ✓ групповая дискуссия.