Аннотация
рабочей программы дисциплины «Пищевая химия»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Цели и задачи освоения дисциплины	**Целью** является приобретение студентами знаний о белках, углеводах, липидах, минеральных веществах, витаминах, пищевых кислотах, ферментах, пищевых и биологически активных добавках. **Задачи** дисциплины – дать представление об основных компонентах пищи, их роли в питании, сведения о химическом составе сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, о закономерностях превращений макро- и микронутриентов при хранении и переработке пищевого сырья.
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Б1.Б.18
Формируемые компетенции	**ПК-14:** готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций **ПК-17**: владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки).
Требования к результатам освоения содержания дисциплины	**ПК-14:** **Знать:** функциональные свойства пищевых веществ; строение пептидов и белков; аминокислоты и их функции в организме; физиологическое значение углеводов; превращение углеводов при производстве пищевых продуктов; функции моносахаридов и полисахаридов в пищевых продуктах; строение и состав липидов; роль минеральных веществ в организме человека; влияние пищевых кислот на качество продуктов; особенности применения ферментов в пищевых технологиях; общие сведения о пищевых добавках; основы рационального питания. **Уметь:** анализировать, обобщать и делать выводы из результатов исследований; использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных объектов; **Владеть:** знаниями о взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ и ее влияния на свойства и пищевую ценность продуктов питания. **ПК-17:** **Знать:** методики измерений параметров технологического процесса при производстве продуктов из растительного сырья, методики измерений параметров технологического процесса при производстве продуктов из растительного сырья. **Уметь**: проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций. **Владеть:** знаниями о взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ и ее влияния на свойства и пищевую ценность продуктов питания.
Общая трудоёмкость изучения дисциплины	4 зачётные единицы, 144 часа.
Форма контроля	Текущий контроль: ● Письменные опросы по теории Итоговый контроль: экзамен
Образовательные технологии	В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии ● Стандартные методы обучения: ✓ Лекции ✓ Лабораторные работы ✓ Защита лабораторных работ; ✓ Защита курсовой работы; ✓ Консультации преподавателей Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий: лекция-визуализация