

Шифр, наименование образовательной программы 19.03.02 (260100.62) Продукты питания из растительного сырья
уровень профессионального образования бакалавр
профиль Технология бродильных производств и виноделие
профиль, специализация

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины

Б3.Б.9 Пищевая химия

шифр и наименование дисциплины по учебному плану

базовая

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

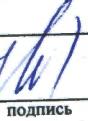
Составитель аннотации – Обрезкова М.В., к.т.н., кафедра биотехнологии
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины является получение знаний о химическом составе пищевого сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов, об общих закономерностях химических процессов, протекающих при переработке сырья в готовый продукт, о роли основных компонентов пищи в жизнедеятельности организма человека; знакомство с порядком расчёта пищевой и энергетической ценности продуктов питания.
Содержание дисциплины	Модуль 1. Химия пищевых веществ и питание человека. Модуль 2. Макронутриенты. Модуль 3. Микронутриенты. Модуль 4. Ферменты. Модуль 5. Пищевые и биологически активные вещества. Модуль 6. Вода в пищевых продуктах.
Формируемые компетенции	– способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-4); – способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-7); – способностью 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 (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-8); – готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья с соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-11); – способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18).
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Физика, Математика, Основы общей и неорганической химии, Аналитическая химия, Органическая химия, Микробиология.
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	знатъ: основные нутриенты (макро- и микронутриенты) сырья и готовой продукции; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; уметь: определять качество пищевого сырья и готовой продукции на основе данных, полученных в ходе анализа; владеть: основными методами определения макро- и микронутриентов и воды в пищевых продуктах.

Образовательные технологии	При реализации учебной работы по дисциплине «Пищевая химия» с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся используются активные и интерактивные формы проведения занятий, которые сочетаются с внеаудиторной работой: на лекционных занятиях – мультимедийные презентации для демонстрации учебного материала в виде схем, таблиц, рисунков, лекция-беседа, лекция дискуссия, на лабораторных занятиях – работа в малых группах с различными предложенными образцами.
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольный опрос. Тестирование. Выполнение и защита лабораторных работ. Выполнение и защита реферата.
Форма промежуточной аттестации	Зачет.

Зав. кафедрой биотехнологии

название кафедры


подпись

Ю.А. Кошелев