Аннотация рабочей программы дисциплины *«Практикум по химии пищевых продуктов»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП;**

Дисциплина относится к базовой части дисциплин ФГОС ВО - Б1.Б.7.07

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Цель курса – научить студентов разобраться в сложных вопросах, касающихся роли основных пищевых веществ в пищевой технологии и питании человека, в проблемах, связанных с превращением макро и микронутриентов в технологическом потоке, строением и ролью пищевых и биологических добавок. Основное внимание уделяется химическому составу пищевых систем (сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция), технологическому и биологическому значению основных компонентов продуктов питания, роли воды в пищевых системах, пищевым, биологически активным добавкам, а также безопасности пищевых продуктов.

Задача дисциплины – помочь освоить студентам все данные взаимосвязи и процессы, понять их значение для организма человека и научить правильно их использовать.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать**: эссенциальные факторы питания и их роль для нормальной жизнедеятельности человека; границы взаимозаменяемости белков, жиров, углеводов; общность и отличие физико-химических и биохимических процессов в живом организме.

**Уметь:** использовать знания о химическом составе сырья и способах его обработки в прогнозировании качества готового продукта.

**Владеть:** методами анализа в химии пищевых производств; способами, улучшающими качество пищевого сырья и готовых продуктов, основываясь на знаниях о превращениях в организме человека основных компонентов пищи и чужеродных веществ.

1. **Формируемые компетенции;**

ОК-7

ОПК-1

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

Раздел 1. Химия пищевых веществ и питание человека.

Раздел 2. Химические превращения основных компонентов сырья при его хранении и переработке, их влияние на качество готового продукта.

Раздел 3. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

Дисциплина является предшествующей для дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью, «Технология ПОП», «Пищевые и биологически активные добавки», «Функциональное питание», «Микробиология».

1. **Объем дисциплины**: 108//3 з.е. (в том числе ауд.-36, см. р. - 36).
2. **Форма промежуточного контроля**: экзамен
3. **Семестр**: 6

Разработчик:

к.х.н, доцент кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Степанян Ю.Г.