

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Пищевая химия

(название дисциплины)

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

(код направления (специальности) подготовки)

III

(семестр)

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Пищевая химия» является: овладение закономерностями и принципами получения полезных и биологически активных соединений для пищевой и фармацевтической промышленности, освоение методов, используемых в данной отрасли и технологий производства пищевых продуктов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Пищевая химия» относится к базовой части программы бакалавриата. Дисциплина преподается после изучения общей и неорганической химии, органической химии, биохимии, математики.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК-3 Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

ПК-5. Способность 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 результате освоения дисциплины «Пищевая химия» обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

Знать: методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, фундаментальные основы химии, биохимии, математики

Уметь: выполнять лабораторные исследования технохимического контроля отрасли, 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

Владеть: методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, основными фундаментальными законами физики, химии, биохимии, математики.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Пищевая ценность и качество пищевых продуктов.

Пищевые добавки.

Природные токсиканты и загрязнители.

Темы лабораторных занятий:

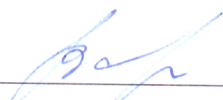
1. Основные компоненты молока.
2. Изучение биотехнологических основ приготовления сыра
3. Исследование влияния продолжительности брожения теста на показатели качества готового хлеба.

5. ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен

экзамен, зачет, зачет с оценкой

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ – 3 (108 ч.)

Составитель: доцент, к.б.н. Запруднова Е.А.



ПОДПИСЬ

Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А.



ПОДПИСЬ

Председатель
учебно-методической комиссии направления
19.03.02 «Продукты питания из
растительного сырья» Трифонова Т.А.

Директор института биологии и экологии Н.Н. Смирнова



Дата: 2.09.19

Печать института