

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Пищевая химия  
(НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

|  |  |
|--|--|
| Направление подготовки (специальность) | 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья   |
| Направленность (профиль) подготовки    | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  |
| Цель освоения дисциплины               | Ознакомление студентов с основными свойствами макро- и микронутриентов, их превращениями при производстве продуктов питания, химией пищеварения, основными принципами здорового питания.   |
| Общая трудоемкость дисциплины          | 108 часов  |
| Форма промежуточной аттестации         | Экзамен  |
| Краткое содержание дисциплины:         | Структура дисциплины. Макро- и микронутриенты. Макро- и микроэлементы. Белки, их классификация и строение.<br>Аминокислоты. Основные свойства аминокислот и белков. Ферменты.<br>Строение и классификация липидов. Основные свойства липидов.<br>Углеводы, классификация, основные свойства.<br>Вода. Минеральные вещества.<br>Витамины, классификация, функции.<br>Экология пищи<br>Химия пищеварения<br>Принципы здорового питания |

Аннотацию рабочей программы составил \_\_\_\_\_



(ФИО, должность, подпись)