

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Пищевая химия

Направление подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья
3 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является ознакомление студентов с основными свойствами макро- и микронутриентов, их превращениями при производстве продуктов питания, химией пищеварения, основными принципами здорового питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Пищевая химия» изучается в базовой части учебного плана.
Пререквизиты дисциплины «Пищевая химия»: 1. Общая и неорганическая химия. 2. Органическая химия. 3. Биохимия. 4. Физика. 5. Математика. 6. Информатика.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции (ОПК-1, ПК-1, ПК-6):

Знать: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

Уметь: определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производств;

Владеть: использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Структура дисциплины. Макро- и микронутриенты. Макро- и микроэлементы. Белки, их классификация и строение. Аминокислоты. Основные свойства аминокислот и белков. Ферменты. Строение и классификация липидов. Основные свойства липидов. Углеводы, классификация, основные свойства. Вода. Минеральные вещества. Витамины, классификация, функции. Экология пищи. Химия пищеварения. Принципы здорового питания.

5.ВИД АТТЕСТАЦИИ - экзамен.

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 3 зачетных единицы, 108 часов

Составитель: заведующий кафедры ППРС Макаров С.В.

Заведующий кафедрой биологии и экологии Трифонова Т.А.

Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» Трифонова Т.А.

Директор ИБЭ Смирнова Н.Н.

Дата:

26.08.19



Печать института