

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Пищевая химия»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-3: способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- ПК-5: 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;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Пищевая химия» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 7.

1. Содержание курса и его значение для подготовки инженера-технолога пищевой промышленности. Проблема повышения качества и безопасности продуктов питания. Пища человека. Основные понятия. Цель и задачи дисциплины «Пищевая химия», график учебного процесса по дисциплине. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Теория сбалансированного и адекватного питания. Основные компоненты пищевых продуктов и их роль в питании человека..

2. Белки. Углеводы. Характеристика и физиологическое значение белков в питании. Нормы белка в питании. Биологическая ценность белков. Превращения белков в организме, всасывание аминокислот. Основные источники белка в пищевых продуктах. Физиологическое значение углеводов пищи. Функции моно-, ди- и полисахаридов в пищевых продуктах. Пектиновые вещества. Пищевые волокна. Источники углеводов в пищевых продуктах. Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов..

3. Липиды. Витамины. Минеральные вещества. Физиологическое значение липидов в питании. Источники липидов в пищевых продуктах. Растительные и животные жиры. Превращения липидов при производстве продуктов питания.. Характеристика и физиологическая роль витаминов. Водорастворимые витамины. Жирорастворимые витамины. Источники витаминов в продуктах питания. Недостаточность витаминов: авитаминозы, гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Значение минеральных веществ для организма человека. Минеральные вещества в пищевых продуктах..

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ

В.Г. Курцева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина