

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Пищевая химия»
по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

1. Целями освоения дисциплины является получение знаний и практических навыков в области изучения пищевой ценности продуктов питания, физиологии пищеварения человека и систем питания, усвояемости продуктов питания, изменений химического состава продуктов при обработке и хранении, физиологической роли макро- и микронутриентов, классификации и характеристик пищевых и биологически активных добавок и цели их введения в пищевые продукты.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способен применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7).

3. Трудоемкость дисциплины – 5 ЗЕ (180 часов)

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1. Основы рационального питания

Понятийный аппарат дисциплины «Пищевая химия». Проблемы в питании и демографические проблемы Российской Федерации. Понятие «рациональное питание». Принципы рационального питания. Различные системы питания

Модуль 2. Физиология пищеварения

Строение пищеварительной системы, процессы пищеварения. Переработка пищи в ротовой полости, переваривание в желудке, роль поджелудочной железы и печени в пищеварении, переваривание в кишечнике. Влияние пищевых факторов на функции тканей и органов ротовой полости, на функцию желудка, на секрецию поджелудочного сока и желчи, на деятельность кишечника.

Модуль 3. Пищевые и биологические активные добавки

Классификацию, характеристики и основные цели и методы введения пищевых добавок в продукты питания. Биологически активные добавки

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Разработал :
доцент каф. ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Л.Е.Мелешкина

А.А.Беушев