

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) (по УП 2020г.)
очная, заочная форма обучения

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-3: способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
- ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Пищевая химия» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

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

2. Физиология питания. Питание. Пищеварение. Пищеварительная система: пищеварительный тракт, поджелудочная железа и печень. Строение и функции органов пищеварения.

3. Основные пищевые вещества. Белки. Характеристика и физиологическое значение белков в питании. Нормы белка в питании. Биологическая ценность белков. Превращения белков в организме. Основные источники белка в пищевых продуктах. Углеводы. Характеристика и физиологическое значение углеводов. Функции моно-, ди- и полисахаридов в пищевых продуктах. Пектиновые вещества. Пищевые волокна. Источники углеводов в пищевых продуктах. Липиды. Характеристика и физиологическое значение липидов в питании. Источники липидов в пищевых продуктах. Растительные и животные жиры. Витамины. Характеристика и физиологическая роль витаминов. Водорастворимые витамины. Жирорастворимые витамины. Источники витаминов в продуктах питания. Минеральные вещества. Значение минеральных веществ для организма человека. Минеральные вещества в пищевых продуктах.

4. Основные источники пищевых веществ. Крупы и хлеб; молочные и мясные продукты; овощи и картофель; фрукты и ягоды; жиры и масла; кондитерские изделия; напитки и вода. Пирамида питания.

Форма обучения заочная. Семестр 7.

1. Пища человека. Содержание курса и его значение для подготовки инженера-технолога пищевой промышленности. Пища человека. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Теория сбалансированного и адекватного питания. Основные компоненты пищевых продуктов и их роль в питании человека

2. Физиология питания. Питание. Пищеварение. Пищеварительная система: пищеварительный тракт, поджелудочная железа и печень. Строение и функции органов пищеварения.

3. Основные пищевые вещества. Характеристика и физиологическое значение белков в питании. Нормы белка в питании. Биологическая ценность белков. Превращения белков в организме. Характеристика и физиологическое значение углеводов. Функции моно-, ди- и полисахаридов в пищевых продуктах. Пектиновые вещества. Пищевые волокна. Источники углеводов в пищевых продуктах. Характеристика и физиологическое значение липидов в питании. Источники липидов в пищевых продуктах. Растительные и животные жиры.

Характеристика и физиологическая роль витаминов. Водорастворимые витамины. Жирорастворимые витамины. Источники витаминов в продуктах питания. Значение минеральных веществ для организма человека.

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ



В.Г. Курцева

Проверил:



А.А. Беушев