АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Пищевая химия»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов
Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)
Форма промежуточной аттестации – Экзамен.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

Содержание дисциплины:
Дисциплина «Пищевая химия» включает в себя следующие разделы:
Форма обучения очная. Семестр 7.
1. Проблемы современного питания. 1. Проблемы в питании и демографические проблемы Российской Федерации.
2. Документы, нацеленные на улучшение состояния питания. Законодательное регулирование сферы питания.
3. Понятийный аппарат дисциплины «Пищевая химия».
2. Основы рационального питания. 1. Понятие рационального питания.
2.□Формула сбалансированного питания А.А.Покровского
3.□Принципы рационального питания.
3. Первый принцип рационального питания – баланс энергии. 1.□Расчет энергетической ценности продуктов. Энергетическая и нутриентная плотность пищи
2.□Энергозатраты основного обмена
3.□Специфическое динамическое действие пищи (пищевой термогенез)
4.□Затраты энергии на мышечную деятельность
5.□Регуляция массы тела, индекс массы тела.
4. Второй принцип рационального питания. . Оптимальное соотношение макронутриентов
2. Физиологическое значение основных групп пищевых веществ
3. Потребность в пищевых веществах в различные периоды жизни.
5. Третий принцип рационального питания. 1.□Режим питания
2.□Суточное распределение пищевого рациона.
6. Системы питания. 1.□Вегетарианство
2.□Раздельное питание
3.□Лечебное голодание
5. Система питания Г.С.Шаталовой.
7. Физиология пищеварения. 1.□Строение пищеварительной системы
2.□Переработка пищи в ротовой полости
3.□Переваривание в желудке.
8. Физиология пищеварения. 4.□Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении
5.□Переваривание в кишечнике
6.□Процессы всасывания и усвоения.
9. Влияние пищевых факторов на функции пищеварительной системы. 1. Влияние пищевых факторов на функции тканей и органов ротовой полости
2. Влияние пищевых факторов на функцию желудка
3. Влияние пищевых факторов на секрецию поджелудочного сока и желчи

4. Влияние пищевых факторов на деятельность кишечника.

10. Защитные компоненты пищи и антиалиментарные вещества. 1.Группы защитных компонентов пищи

2. Характеристика ферментов и веществ, блокирующих усвоение аминокислот

3.Характеристика антивитаминов

4.Факторы, снижающие усвоение минеральных веществ.

11. Принципы диетического питания. 1.Основные принципы диетического питания, пути обеспечения ограничительных диет.

2.Питание при различных заболеваниях.

12. Пищевые добавки. 1.Характеристика пищевых добавок, технологических вспомогательных материалов

2.Классификация пищевых добавок

3. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

13. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов. Классификация пищевых красителей

2. Натуральные красители

3. Синтетические красители

4. Цветокорректирующие материалы.

14. Пищевые добавки, изменяющие структуру пищевых продуктов. 1.Классификация загустителей и гелеобразователей

2.Модифицированные крахмалы

3.Пектины

4.Галактоманнаны

5.Полисахариды морских растений

6.Желатин

7.Эмульгаторы.

15. Пищевые добавки, влияющие на вкус и аромат. 1.Подсластители и сахарозаменители

2.Ароматизаторы

3.Усилители вкуса и аромата.

16. Пищевые добавки, увеличивающие сроки годности. 1.Консерванты

2.Антибиотики

3.Пищевые окислители.

17. Биологически активные добавки. 1.Классификация БАД

2.Роль БАД в создании пищевых.

Разработал:
доцент
кафедры ТПП Л.Е. Мелёшкина
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина