

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Пищевая химия»

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

Направленность (профиль): Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.3: Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции;
- ПК-4.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;
- ПК-4.2: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Пищевая химия» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 8.

1. Содержание курса. Проблема организации технологического процесса, эффективной и безопасной работы структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания. Основные понятия. Цель и задачи дисциплины «Пищевая химия», график учебного процесса по дисциплине. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции.

2. Пища человека. Теория сбалансированного и адекватного питания. Основные компоненты пищевых продуктов и их роль в питании человека.

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

4. 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. Превращения белков в ходе технологической обработки..

5. Углеводы. Характеристика и физиологическое значение углеводов. Функции моно-, ди- и полисахаридов в пищевых продуктах. Пектиновые вещества. Пищевые волокна. Источники углеводов в пищевых продуктах. Превращения углеводов в ходе технологической обработки..

6. Липиды. Характеристика и физиологическое значение липидов в питании. Источники липидов в пищевых продуктах. Растительные и животные жиры. Превращения жиров в ходе технологической обработки..

7. Витамины. Характеристика и физиологическая роль витаминов. Водорастворимые витамины. Жирорастворимые витамины. Источники витаминов в продуктах питания.

8. Минеральные вещества. Значение минеральных веществ для организма человека. Минеральные вещества в пищевых продуктах.

9. Вода в сырье и пищевых продуктах. Анализ научно-технической информации в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания.. Значение воды в питании человека. Технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции..

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

В.Г. Курцева

Проверил:

