

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.15 «Химия пищи»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания и животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Химия пищи» являются:

- а) формирование знаний, умений и навыков по вопросам пищевой химии, приобретение основ знаний технологических процессов и подготовка бакалавров к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания животного происхождения;
- б) обучение технологии получения продуктов питания повышенной пищевой ценности, с улучшенным вкусовым качеством и увеличенными сроками хранения;
- в) обучение способам применения методов анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- г) раскрытие сущности химических процессов, происходящих с компонентами продуктов питания в процессе их производства, их хранения, при превращениях веществ в организме;
- д) формирование представлений о качестве и безопасности пищевых продуктов с точки зрения их химического состава и о способах их обеспечения.

2. Содержание дисциплины «Химия пищи»:

Введение. Содержание и задачи дисциплины.

Органические вещества в пищевом сырье и продуктах питания.

Витамины.

Минеральные вещества и вода пищи.

Контаминанты в пищевом сырье и продуктах питания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) понятия: химический состав сырья, полупродуктов и готовых изделий;
- б) оценку пищевой (биологической, энергетической) ценности продуктов питания;
- в) общие закономерности химических, биохимических и микробиологических процессов, происходящих при хранении сырья;
- г) источники загрязнения сырья и пищевых продуктов, медико-

биологические требования к продуктам питания;

д) основы биохимии пищеварения;

е) пищевые добавки, основные их классы, химическую природу и их применение;

ж) роль пищевой химии в усовершенствовании технологических процессов пищевой

промышленности и создании новых рациональных схем и принципов переработки сырья.

2) Уметь:

а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;

б) осуществлять планирование, постановку и проведение эксперимента;

в) применять методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;

г) анализировать, оформлять и правильно делать выводы по полученным экспериментальным результатам с учетом знаний о химическом составе пищевого сырья и готовых продуктов;

д) использовать прикладные программы для обработки и интерпретации полученных

результатов исследований;

е) правильно толковать проблемы, стоящие перед пищевой отраслью;

ж) творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

3) Владеть:

а) современными методами идентификации основных соединений, входящих в состав

сырья, полупродуктов и готовых продуктов;

б) современными методами оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, способами повышения качества и пищевой ценности, вырабатываемых продуктов;

в) основными принципами и современными теориями питания;

г) методами оценки свойств пищевого сырья растительного происхождения, пищевой

продукции на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нано -технологии и биотехнологии, физики и математики;

д) техникой химических лабораторных исследований;

г) навыками использования ПДУ различных классов и назначения для оптимизации и корректировки органолептических и функционально-технологических свойств используемого сырья для производства качественной и безопасной продукции.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.