

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Химия пищи

по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Химия пищи» являются:

- а) формирование знаний о химическом составе, физико-химических и функционально-технологических свойствах основных компонентов сырья,
- б) обучение технологии получения новых видов пищевых продуктов и форм пищи с использованием принципов рационального сочетания пищевых компонентов,
- в) раскрытие сущности процессов, происходящих при хранении и производстве продуктов питания, а также в организме человека в процессе пищеварения и превращениях макро-и микронутриентов.

2. Содержание дисциплины «Химия пищи»:

Научные основы рационального питания. Биохимия пищеварения

Вода в сырье и пищевых продуктах

Основные химические вещества пищи

Белки. Роль белков в питании и технологии пищевых производств

Углеводы в сырье и продуктах питания

Липиды в сырье и пищевых продуктах

Витамины. Роль витаминов в питании

Минеральные вещества и их роль в питании

Пищевые и биологически активные добавки

Безопасность продуктов питания

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные положения пищевой химии; понятия: макро- и микронутриенты, химический состав сырья, полупродуктов и готовых пищевых продуктов;
- б) химическую природу основных компонентов сырья, продуктов питания и пищевых добавок; основные загрязнители сырья и готовой продукции, критерии качества и безопасности продуктов питания;
- в) основные химические, физико-химические, коллоидные, биохимические, микробиологические и ферментативные процессы, протекающие при хранении и производстве продуктов питания;
- г) теории питания (сбалансированного, рационального, адекватного) и оценку пищевой ценности продуктов питания;

2) Уметь:

- а) осуществлять постановку и проведение эксперимента; анализировать, оформлять и правильно делать выводы по полученным результатам с учетом знаний о химическом составе пищевого сырья и готовых продуктов;
- б) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- в) охарактеризовать химический состав, функционально-технологические свойства и условия технологической совместимости различных видов сырья;
- г) определить пищевую и энергетическую ценность сырья и продуктов питания;
- д) применять теоретические знания и практические навыки для самостоятельного решения конкретных производственных задач, связанных с повышением качества готового продукта.

3) Владеть:

- а) методами стандартных испытаний по определению состава, функционально-технологических и физико-химических свойств пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- б) методами определения макро- и микронутриентов и воды в пищевых продуктах;
- в) основными принципами и современными теориями питания;
- г) современными способами повышения качества и пищевой ценности, вырабатываемых продуктов.

Зав.каф. ТПП

Решетник О.А.