

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## **Б1.В.06 «Пищевая химия»**

Направление подготовки: 190302 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Выпускающая кафедра: биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: биотехнологии

### ***Цели освоения дисциплины***

Целями освоения дисциплины «Пищевая химия» 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 из растительного сырья;

б) обучение технологии получения продуктов питания повышенной пищевой ценности, с улучшенным вкусовым качеством и увеличенным сроком 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 процессов, происходящих в химической природе и превращении веществ в организме, сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, необходимых для удовлетворения потребностей человека.

### ***Содержание дисциплины «Пищевая химия»***

1 Введение в химию пищевых веществ. Основные пищевые вещества продуктов питания и их физиологическое значение.

1.1 Пищевая промышленность: основные понятия, характеристика, классификация отраслей. Процессы, происходящие при переработке пищевого сырья. Процессы, происходящие при хранении пищевого сырья и продуктов питания.

1.2 Вода в организме человека. Вода в пищевом сырье и продуктах питания.

1.3 Белковые вещества в пищевом сырье и продуктах питания. Углеводы в пищевом сырье и продуктах питания. Липиды в пищевом сырье и продуктах питания.

1.4 Витамины в пищевом сырье и продуктах питания. Минеральные вещества в пищевом сырье и продуктах питания.

2 Основы рационального питания.

2.1 Основы физиологии пищеварения.

2.2 Основные принципы теории сбалансированного питания. Пищевая

ценность продуктов питания.

2.3 Пищевые добавки и улучшители.

2.4 Экологические аспекты технологии пищевых производств.

***В результате освоения дисциплины обучающийся должен:***

1) Знать:

- а) основы механизмов жизнедеятельности и регуляции процессов воспроизводства генетической информации в живых организмах;
- б) основную биологическую терминологию;
- в) современное состояние и перспективы развития биологии, её место в системе естественно-научных дисциплин;

2) Уметь:

- а) излагать и критически анализировать базовую информацию по вопросам биологии;
- б) применять стандартные методики измерения биологических параметров растительного сырья;
- в) интерпретировать результаты биологических экспериментов;

3) Владеть:

- а) навыками освоения теоретических основ биологии;
- б) навыками проведения биологических исследований растительного сырья;
- в) навыками анализа полученных результатов для решения профессиональных задач.

Зав. кафедрой биотехнологии  
(выпускающая кафедра)

  
(подпись)

Г.С. Сагдеева  
(Ф.И.О.)