

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе дисциплины «Химия пищи»

---

#### **1. Общая характеристика:**

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (квалификация (степень) "бакалавр"), направленность Пищевая биотехнология, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «10» августа 2021 г. № 736.

#### **2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК): способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции (ОПК-5).

Способен контролировать биотехнологическое производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией (ОПК-5.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* основных методов хранения, обработки и анализа профессиональной информации из различных источников; основных регламентов, технологических инструкций, проектной документации.

*Умение:* использовать методы поиска, хранения, обработки и анализа профессиональной информации из различных источников и баз данных; применять регламенты, технологические инструкции, проектную документацию для осуществления контроля над биотехнологическим производством.

*Навык и (или) опыт деятельности:* в использовании методов поиска, хранения, обработки и анализа профессиональной информации; в применении регламентов, технологических инструкций, проектной документации для осуществления контроля над биотехнологическим производством.

#### **3. Содержание программы дисциплины:**

Раздел 1. Введение. Основные понятия о питании. Активность воды и стабильность пищевых продуктов. Раздел 2. Основы рационального питания. Раздел 3. Химия пищеварения. Метаболизм основных питательных веществ. Раздел 4. Функции углеводов в пищевых продуктах, и их превращения в технологических процессах. Раздел 5. Свойства и превращения липидов при производстве пищевых продуктов и при хранении. Раздел 6. Белки. Функциональные свойства белков и их превращения в технологическом потоке. Раздел 7. Роль витаминов в организме человека, их функции. Витаминизация продуктов питания. Раздел 8. Функции минеральных веществ в организме человека. Влияние технологической обработки на минеральный состав пищевых продуктов.

#### **4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

#### **5. Разработчик:** профессор кафедры пищевых технологи, д-р биол. наук Алексеев А.Л.