

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины «Химия пищи»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) "бакалавр"), направленность Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ПК-2 Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания

Индикаторы достижения компетенции: Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения (УК-2.4).

Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПК-2.3).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Умение: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Навык и (или) опыт деятельности: проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения; в способности проектировать решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения.

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, экзамен.

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