Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:13:06
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины «Химия пищи»

1.Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (квалификация (степень) "бакалавр"), направленность Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г. № 936.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности(ОПК-2).

Индикаторы достижения компетенции: применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.1); применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; основных методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Умение: применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; применять основные методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Навык и (или) опыт деятельности: создания научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения; в способности применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; владения основными методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; в способности применять основные методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

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: экзамен.

5. Разработчик: доцент кафедры пищевых технологий, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Лосевская С.А.