

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Химия пищи

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность «Пищевая биотехнология»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенции:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- ОПК-5 - Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции

Индикаторы достижения компетенции:

- ОПК-5.2 - Способен управлять биотехнологическими процессами получаемой продукции

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- основных методов управления биотехнологическими процессами получаемой продукции.

Умения:

- эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции.

Навык:

- эксплуатации технологического оборудования, выполнения технологических операций, управления биотехнологическими процессами, контролирования количественных и качественных показателей получаемой продукции.

Опыт деятельности:

- в управлении биотехнологическими процессами получаемой продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

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

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: д.б.н., профессор кафедры пищевых технологий Алексеев А.Л.