

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.9.1 Химия пищи

по направлению подготовки: 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «ХТОМ»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Химия пищи» является

1) формирование у студентов навыков в области структурно-сложных химических систем с комплексом химических, физико-химических и биологических взаимодействий, определяющих качество продуктов и их потребительские свойства.

2. Содержание дисциплины «Химия пищи»:

Введение. Белковые вещества и их роль в пищевых технологиях. Липиды и их роль в пищевых технологиях. Углеводы. Вода в пищевых продуктах. Витамины и минеральные вещества.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) **Знать:** а) особенности химического состава сырья и пищевых продуктов;
б) функции пищевых веществ в организме человека;
в) физико-химические превращения в процессе получения готовых продуктов;
г) изменения, происходящие в продуктах питания при технологической обработке.
- 2) **Уметь:** а) определять пищевую и энергетическую ценность пищевых продуктов;
б) экспериментально определять содержание основных нутриентов продуктов питания во вновь разрабатываемых продуктах.
- 3) **Владеть:** а) методами определения содержания основных пищевых веществ в пищевых продуктах, принципами рационального сочетания пищевых компонентов при создании новых форм пищи.

Зав.каф. ХТОМ



Хасаншина Э.М.