Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:15:30
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины «Химия пищи»

1.Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья, профиль Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования РФ от № 985 от 12.08.2020

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

2.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

(ОПК- 2) - способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;

Индикаторы достижения компетенций:

- знает современные методы исследования при решении задач профессиональной деятельности (ОПК-2,1);
- умеет выбирать современные методы исследования при решении задач профессиональной деятельности (ОПК-2,2);
-владеет навыками применения современных методов исследования при решении задач профессиональной деятельности (ОПК-2,3).

2.1. В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: современных методов исследования при решении задач профессиональной деятельности

Умения: выполнять современные методы исследования при решении задач профессиональной деятельности

Навык и (или) опыт деятельности: проектирования решения задачи оптимальным способом.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

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

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

Навык и (или) опыт деятельности: применять современные методы исследования при решении задач профессиональной деятельности

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.

3.Форма промежуточной аттестации: зачет.

4.Разработчик: д о ц е н т , канд.с.-х.наук доцент кафедры экономики и товароведения Лосевская С.А.