Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:23:45
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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 **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

Индикаторы достижения компетенции:

- УК-2.4 - Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения
- ПК-2 Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания

Индикаторы достижения компетенции:

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

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

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

Умения:

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

Навык:

- проектировать решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения

Опыт деятельности:

- способность проектировать решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения

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.

3. Форма промежуточной аттестации: зачет

4. Разработчик: к. б. н., доцент кафедры пищевых технологий Комкова О.Г.