

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 **19.03.04 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:** д. б. н., профессор кафедры пищевых технологий Алексеев А.Л.