

Приложение к рабочей программе дисциплины
Пищевая химия

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Бакалавриат

Профиль: Технологии ресторанного дела

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Пищевая химия

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

форма обучения – заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	формирование системы знаний по основам процессов превращения веществ в организме, сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, необходимых для удовлетворения потребностей человека; технологии получения продуктов питания повышенной пищевой ценности, с улучшенным вкусовым качеством и увеличенным сроком хранения
Содержание дисциплины	Тема 1. Введение. Краткая история возникновения и развития пищевой химии. Белковые вещества. Роль белков в питании. Проблема белкового дефицита Тема 2. Углеводы. Функции в организме и составе пищевых продуктов Тема 3. Липиды (жиры и масла). Биологическая эффективность липидов Тема 4. Минеральные вещества. Вода в пищевых продуктах Тема 5. Витамины. Пищевые и биологически активные добавки. Органические кислоты как регуляторы pH пищевых систем. Ферменты. Тема 6. Безопасность пищевых продуктов. Основы рационального питания
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора, достижения компетенции	ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Кухни народов мира, Технология и организация диетического питания, Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания, Информационные технологии в общественном питании, Экономика предприятий общественного питания, Пищевая микробиология, Метрология, стандартизация и сертификация, Технология и организация специальных видов питания, Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, Интерьер и экстерьер в общественном питании, Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания, Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании, Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания, Дегустационный анализ, Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания, Системы управления безопасностью в общественном питании, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Организационно-управленческая практика, Экономика и управление социальным питанием
Образовательные технологии	Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий: 1) чтение лекций; 2) проведение лабораторных работ; 3) выполнение контрольной работы
Форма промежуточной аттестации	экзамен

