

Направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки : «Оборудование и технологии пищевых производств»
Аннотация к РПД Б1.В.11 «Пищевая химия»



наличие ПД в пищевых продуктах. Сравнить полученные данные с информацией на упаковке.

Практические занятия 2 шт. по 2 часа:

3.1. Интерактивное обсуждение темы. Проведение контрольной работы по теме липиды.

3.2. Интерактивное обсуждение темы. Устный опрос «у доски»

Самостоятельная работа студентов:

4.1. Самостоятельная работа 1. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Химическая природа нутриента. Источники поступления. Физиологическое действие и признаки недостатка в организме человека. Влияние технологической обработки на минеральный и витаминный состав пищевых продуктов. Витаминоподобные соединения. Витаминизация сырья и продуктов.

4.2. Самостоятельная работа 2. Подготовка к практическому занятию №2.

Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины:

Принципы строения. Классификация. Особенности кинетики биокаталитических реакций. Роль ферментов в превращениях основных компонентов сырья (эндогенные и экзогенные ферментные системы). Гидролазы, оксидоредуктазы, протеазы.

Ингибиторы ферментов белковой природы. Использование ферментов в пищевой промышленности.

4.3 Самостоятельная работа 3. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины: Свободная и связанная влага, методы ее определения.

Взаимодействия вода – растворенное вещество. Активность воды и стабильность пищевых продуктов при хранении. Методы определения активности воды.

4.4. Самостоятельная работа 4. Самостоятельное изучение следующих теоретических разделов дисциплины:

Классификация вредных и чужеродных веществ и

основные пути их поступления в пищевые продукты. Меры токсичности веществ.

Направление подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки : «Оборудование и технологии пищевых производств»
Аннотация к РПД Б1.В.11 «Пищевая химия»



Радиационное загрязнение. Токсичные элементы. Диоксины. Полициклические загрязнители. С/х как источник контаминации. Природные токсиканты. Бактериальные и микотоксины. Антиалиментарные факторы питания, метаболизм чужеродных соединений. Фальсификация пищевых продуктов.

Год начала подготовки (по учебному плану)	2026
Учебный год	2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС)	<u>№ 728 от 09.08.2021 г.</u>