

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 09.03.2023 15:59:53
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b51e481f51e6d178e

Аннотация рабочей программы по дисциплине

Б1.О.38 «ХИМИЯ ПИЩИ»

Уровень высшего образования БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Форма обучения – очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Цель освоения дисциплины: приобретение студентами знаний об анализе состава сырья и пищевых продуктов, изменения в технологическом процессе под влиянием примененных методов пищевых технологий по изменению сырья в готовый продукт, изменения сырья и готового продукта в процессе хранения и транспортировки.

Место дисциплины в учебном плане: Б1.О.38 «Химия пищи», дисциплина обязательной части учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень бакалавриата).

Осваивается в 4 семестре на очной форме обучения; в 5 семестре на очно-заочной форме обучения; на 3 курсе (6 семестре) на заочной форме обучения.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1, ОПК-4.

Краткое содержание дисциплины: Предмет химии пищи, ее значение для биологии, медицины, ветеринарии, сельскохозяйственного производства, ветеринарной биотехнологии и других областей науки и народного хозяйства. Краткая история химии пищи, роль отечественных ученых в ее развитии. Особенности строения и превращения белков пищи в ходе технологического процесса. Особенности строения и превращения липидов пищи в ходе технологического процесса. Особенности строения и превращения углеводов пищи в ходе технологического процесса. Пищевые добавки. Пищевые токсиканты.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса; технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.

Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных; применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.

Владеть: практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований; навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 2 зачетных единицы (72 часа).

Итоговый контроль по дисциплине: зачёт.