

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
«Химические основы питания»

Специальность	33.05.01 Фармация
Количество зачетных единиц	в соответствии с РУП
Форма промежуточной аттестации	в соответствии с РУП

1. Цель изучения дисциплины

- ✓ формирование представлений о пище с точки зрения химика, научно обоснованных правилах и нормах питания;
- ✓ углубление знаний в области химии, биологии, экологии и некоторых социальных вопросов, направленных на повышение адаптационных возможностей человека в современном обществе;
- ✓ формирование основ здорового образа жизни.

2. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основные химические компоненты продуктов питания

Содержание раздела

Аминокислоты и их функции в организме. Пептиды, белки и их функции в организме. Углеводы: характеристика и функции в организме, изменения в технологическом потоке. Липиды: характеристика и функции в организме, изменения в технологическом потоке. Ферменты: классификация, свойства, использование в биотехнологических процессах. Общие сведения о витаминах. Водорастворимые витамины. Жирорастворимые витамины. Кислоты пищевых продуктов. Минеральные вещества. Вода в пищевых продуктах. Пищевые добавки, токсиканты и загрязнители.

Раздел 2. Основные группы пищевых продуктов: состав и основы технологии

Содержание раздела

Зерно и продукты его переработки. Растительные масла: технология получения, рафинации, переработка. Молоко и молочные продукты. Технология переработки сырья, состав, оценка качества и безопасности. Мясо и продукты его переработки. Технология переработки сырья, состав, оценка качества и безопасности. Рыба и рыбные продукты. Овощи, фрукты и продукты их переработки.

Раздел 3. Химия рационального питания

Содержание раздела

Химия рационального питания и здоровый образ жизни. Химия пищеварения и рационального питания. Пищевая аллергия.