

Аннотация дисциплины

Дисциплина (Модуль)	Биохимические и физико-химические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке				
Содержание	<p>Раздел 1. Основные процессы, формирующие качество пищевой продукции. Раздел 2. Химический состав пищевых продуктов Раздел 3. Изменения пищевых ингредиентов при кулинарной обработке Раздел 4. Физико-химические процессы, происходящие в пищевых продуктах при кулинарной обработке</p>				
Реализуемые компетенции	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ПК-1 ПК-2 ПК-3				
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - процессы физических изменений в сырье при их кулинарной обработке; - процессы денатурации, деструкции, гидратации и дегуратации белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке; - процессы карамелизации, меланоидинообразования, инверсии сахаров при воздействиях; - процессы изменения жиров, красящих веществ и витаминов при воздействиях; - процессы изменения полисахаридов клеточных стенок; - основные технологические факторы, вызывающие биохимические и физико-химические изменения пищевого сырья; - методы, способствующие сохранению ингредиентов пищевых продуктов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для определения основных свойств сырья; - проводить определения по заданной методике; - анализировать научно-техническую информацию, отечественный зарубежный опыт по производству продуктов питания; - измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления отчетов. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способами регуляции технологических процессов с целью получения продукта с заданными свойствами; - методами определения важнейших факторов, влияющих на свойства пищевого сырья. 				
Трудоемкость, з.е.	4				
Объем занятий, часов	144	лекций	Практических (семинарских занятий)	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	34	17	34	59
	В том числе в интерактивной форме	6	4	8	-

<p>Формы самостоятельной работы студентов</p>	<p>Самостоятельная подготовка к темам практических занятий: Влияние различных методов кулинарной обработке на качество готовой продукции – отчет по лабораторному занятию, к/р №1. Усвояемость пищевых продуктов. Понятие о незаменимых факторах питания – реферат, доклад, к/р №1. Конформационная структура белковой молекулы – реферат, доклад, к/р №1. Механизмы реакции мелокондиобразования – реферат, доклад, к/р №1. Основные пути реакции Майяра и образование компонентов с ароматическими свойствами – реферат, доклад, к/р №1. Модифицированные крахмалы – реферат, доклад, к/р №1. Физико-химические свойства крахмала, выделенного из различных растений – отчет по лабораторной работе, к/р. Влияние структуры продукта и технологических факторов на продолжительность тепловой обработки – отчет по лабораторной работе, к/р. Изменение массы плодов и овощей при различных видах тепловой обработки – реферат, доклад, к/р №1. Полимеризация и поликонденсат жиров– реферат, доклад, к/р №1. Способы сохранения витаминов при кулинарной обработке – коллоквиум, к/р. Формирование вкуса и аромата готовой продукции при кулинарной обработке– реферат, доклад, к/р №1. Основные способы сохранения пигментов при тепловой обработке - отчет по лабораторной работе, доклад, к/р. Новые вкусовые и ароматические вещества – реферат, к/р.</p>
<p>Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)</p>	<p>Зачет в 3 семестре.</p>

Декан ТФ

Зав.каф.ТПиООП

Н.Л.Баламирзоев

А.Ф.Демирова