

элементарных химических системы и акта и обнаруживает, что усложнение таких систем в направлении живого выступает естественным следствием их функционирования. Рассмотрена диалектика необходимого, случайного и возможного в предбиологической эволюции, а также – относительного и абсолютного в необходимости появления жизни. Конкретизирована логика теоретического выведения сущности живого. Она включает наиболее развитое со-

стояние химической сущности и диалектически отрицает его в себе. Этому состоянию отвечает самый совершенный механизм химического синтеза – пространственная редупликация (размножение) белково-нуклеиновых каталитических систем. Собственно же биологической стороне живого и его критерию – такие их структуры и отношения, которые сдерживают редупликацию и обеспечивают подчинение живому включенного в него химического.

Химические науки

ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Сороцкая Л.Н., Тлехусеж М.А.

*Кубанский государственный
технологический университет
Краснодар, Россия*

Методические рекомендации по изучению дисциплины и выполнению контрольных работ для студентов заочной формы обучения специальности 080502 «Экономика и управление на предприятии» составлены в соответствии со специальным образовательным стандартом высшего образования по дисциплине "Химические основы технологий пищевых производств" (ХОТПП) - СД07.1.01.

Издание этой методразработки продиктовано утверждением вышеуказанного стандарта на дисциплину и отсутствием изданного высшей школой пособия по курсу ХОТПП специальности 080502 заочной формы обучения.

Данные методуказания включают следующие разделы: введение, программа дисциплины, задание и инструкция по выполнению контрольной работы, темы практических занятий, вопросы для подготовки к экзамену и список рекомендуемой литературы.

Основными темами курса являются: направления использования достижений химии

в технологических процессах пищевой промышленности; органические пищевые добавки; вода в пищевых технологиях; неорганические соединения, используемые в пищевой промышленности; органические компоненты пищевого сырья и продуктов питания и их химические превращения в технологических процессах; характеристика физико-химических методов, используемых в пищевой промышленности.

Несмотря на то, что каждая контрольная работа включает шесть заданий, в методуказаниях приводятся 200 вопросов для их выполнения, что исключает повторяемость.

Все разделы снабжены вопросами для самопроверки и ссылками на литературу с указанием страниц. В конце помещены 60 вопросов для подготовки к экзамену, а также список рекомендуемой литературы из 14 источников.

Представленное учебно-методическое издание «Химические основы технологий пищевых производств» является оригинальным, не имеющим аналогов для изучения дисциплины ХОТПП, может быть использована для дистанционного обучения. Издано в 2007 г. издательством Кубанского государственного технологического университета (г. Краснодар) объемом 3,25 печатных листа тиражом 125 экземпляров.