

Аннотация по дисциплине «Пищевая химия»

Курс 1 Семестр 1

Объем трудоемкости: 3 зачетные единицы (108 часов, из них – 24 часа аудиторных: лекционных 6 ч., лабораторных 18 ч., 0,3 ИКР, 48 часов СРС, 35,7 часа контроль).

Цель дисциплины: получение студентами знаний о химическом составе пищевого сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов, об общих закономерностях химических процессов, протекающих при переработке сырья в готовый продукт, о роли основных компонентов пищи в жизнедеятельности организма человека, о роли пищевых добавок в пищевом производстве, о безопасности пищевых продуктов; знакомство с основами рационального питания человека.

Задачи дисциплины:

1. Изучение основных составных веществ пищи и их роли в питании человека;
2. Изучение теории рационального питания человека;
3. Ознакомление с пищевыми добавками как компонентами, вводимыми в продукты питания с технологическими целями;
4. Рассмотрение вопросов безопасности продуктов питания;
5. Ознакомление с принципами контроля качества продуктов питания.

Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Пищевая химия» Б1.В.07 относится к вариативной части Блока 1 и является обязательной дисциплиной учебного плана. Изучается в 1-м семестре, по окончании изучения студенты сдают экзамен.

«Пищевая химия» развивается на стыке биологических и физико-химических дисциплин. Знания, приобретенные студентами при изучении курса «Пищевая химия», базируются на знаниях, полученных при изучении дисциплин «Химия», «Биохимия», «Физиология человека, животных, высшей нервной деятельности», «Энзимология».

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: ПК-2.

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ПК-2	способностью планировать и реализовывать профессиональные мероприятия (в соответствии с направленностью (профилем) программы магистратуры)	основные теории рационального питания человека; роль пищевых добавок как компонентов, вводимых в продукты питания с технологическими целями; основные загрязняющие	применять современные экспериментальные методы работы с пищевым сырьем, полупродуктами, готовыми пищевыми продуктами	навыками обработки и анализа получаемых аналитических и экспериментальных данных; приемами поиска новых сведений в области

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
			вещества и пути их поступления в пищу; современные методы работы с пищевым сырьем, полупродуктами, готовыми пищевыми продуктами		пищевой химии

Содержание и структура дисциплины (модуля)

Разделы дисциплины, изучаемые в 9 семестре.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Химия пищевых веществ и питание человека. Основы рационального питания	15	1	-	6	8
2.	Пищевые кислоты	15	1	-	6	8
3.	Ферменты в пищевой химии	9	1	-	-	8
4.	Пищевые и биологически активные добавки	15	1	-	2	12
5.	Безопасность пищевых продуктов	18	2	-	4	12
	<i>Итого:</i>	72	6	-	18	48

Примечание: Л – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, СРС – самостоятельная работа студента.

Вид аттестации: – экзамен.

Основная литература

1. Пищевая химия. / Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Под ред. А.П. Нечаева. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 632 с.
2. Химия пищи: Учебник для вузов / И. А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко – М.: Колос, 2007. – 853 с.
3. Лакиза, Н. В. Пищевая химия: учебное пособие для вузов / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 185 с. – (Серия : Университеты России). – ISBN 978-5-9916-9978-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/7D165DEF-E5E5-4CC6-B1BB-15A8065FADBF#page/111> .

Автор доц. Зозуля Л.В.

