

Аннотация по дисциплине «Пищевая химия»

Курс 3 Семестр 6

Объем трудоемкости: 2 зачетные единицы (72 часа, из них – 30 часов аудиторных: лекционных 14 ч., лабораторных 16 ч., 4 часа КСР, 0,3 ИКР, 11 часов СРС, 26,7 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; знакомство с порядком расчета пищевой и энергетической ценности продуктов питания.

Задачи дисциплины:

1. Изучение основных составных веществ пищевых продуктов и их роль в питании человека;
2. Ознакомление с основными химическими процессами, протекающими в результате хранения и переработки сырья в готовый продукт, с нормами ежедневного потребления пищевых веществ;
3. Изучение теории рационального питания человека;
4. Ознакомление с принципами контроля качества продуктов питания.

Место дисциплины в структуре ООП ВО

«Пищевая химия» относится к вариативной части Блока 1 учебного плана и является обязательной дисциплиной. Изучается в 6-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».

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: ПК-6.

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ПК-6	способностью применять на практике методы управления в сфере биологических и биомедицинских производств, мониторинга и охраны природной среды,	химический состав пищевых систем (сырье, полупродукты, готовые пищевые продукты), его изменения в ходе технологической обработки под влиянием факторов различной	анализировать состав пищевых продуктов, применять на практике знание основ рационального питания человека	основными методами анализа состава пищевого сырья и готовых продуктов, методами контроля безопасности

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
		природопользование, восстановления и охраны биоресурсов	природы, общие закономерности этих превращений; теории рационального питания человека; принципы контроля качества продуктов питания		продуктов питания

Содержание и структура дисциплины (модуля)

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Вводный. Пищевые вещества и питание человека	3	2	-	-	1
2.	Белковые вещества пищи	8	2	-	4	2
3.	Углеводы пищи	6	2	-	2	2
4.	Липиды (жиры и масла) пищи	8	2	-	4	2
5.	Минеральные вещества пищи	5	2	-	2	1
6.	Вода	6	2	-	2	2
7.	Витамины	5	2	-	2	1
	Итого по дисциплине:	41	14	-	16	11

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

Курсовые проекты или работы: не предусмотрены.

Вид аттестации: – экзамен.

Основная литература

1. Дроздова Т.М. Физиология питания: Учебник для вузов / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 350 с.
2. Пищевая химия. / Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Под ред. А.П. Нечаева. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 632 с.
3. Химия пищи: Учебник для вузов / И. А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко – М.: Колос, 2007. – 853 с.
4. Лакиза, Н. В. Пищевая химия: учебное пособие для вузов / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 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.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be the initials 'Л.В.' followed by a stylized surname.