

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Вятский государственный университет»
(«ВятГУ»)
г. Киров

Утверждаю
Директор/Декан Мартинсон Е. А.



Номер регистрации
РПД_4-44.03.05.53_2016_66484

Аннотированная программа учебной дисциплины
Химия пищевых продуктов

	<small>наименование дисциплины</small>
Квалификация выпускника	Бакалавр пр. <small>бакалавр, магистр, специалист, преподаватель, преподаватель-исследователь</small>
Направление подготовки	44.03.05 <small>шифр</small>
	Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) ИББТ <small>наименование</small>
Направленность (профиль)	3-44.03.05.53 <small>шифр</small>
	Биология, химия <small>наименование</small>
Формы обучения	Очная <small>наименование</small>
Кафедра-разработчик	Кафедра фундаментальной химии и методики обучения химии (ОРУ) <small>наименование</small>
Выпускающая кафедра	Кафедра биологии и методики обучения биологии (ОРУ) <small>наименование</small>

Сведения о разработчиках аннотированной программы учебной дисциплины

Химия пищевых продуктов

наименование дисциплины

Квалификация выпускника	Бакалавр пр.
Направление подготовки	44.03.05
	шифр
	Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) ИББТ
	наименование
Направленность (профиль)	3-44.03.05.53
	шифр
	Биология, химия
	наименование
Формы обучения	Очная
	наименование

Разработчики РП

Кандидат наук: кандидат химических наук, Доцент, Сырчина Надежда Викторовна
степень, звание, ФИО

Зав. кафедры ведущей дисциплину

Доктор наук: доктор технических наук, Профессор, Ашихмина Тамара Яковлевна
степень, звание, ФИО

РП соответствует требованиям ФГОС ВО

РП соответствует запросам и требованиям работодателей

Аннотированная программа учебной дисциплины: Химия пищевых продуктов

Учебная дисциплина входит в учебный цикл	Б1
Обеспечивающие (предшествующие) учебные дисциплины и практики	<p>Аналитическая химия Анатомия и морфология человека Безопасность жизнедеятельности Биологическая химия Биологическая экология Биологические системы: строение и воспроизведение Биометрия Биоразнообразии и охрана природы Ботаника Введение в педагогическую деятельность. Общие основы педагогики Внеклассная работа по биологии Внеклассная работа по химии Возрастная анатомия, физиология и гигиена Генетика География почв Гистология с основами эмбриологии Зоология Изготовление наглядных пособий по биологии Иностранный язык Информатика и справочно-правовые системы Информационно-коммуникационные технологии в естественнонаучном образовании Информационные технологии и информационная безопасность Математика Математические методы в биологии Методика химического эксперимента Микробиология Неорганическая химия Нормативно-правовое обеспечение образования. Управление образовательными системами. Современные средства оценивания результатов обучения Органическая химия Основы животноводства Основы исследовательской деятельности в биологии Основы медицинских знаний и здорового образа жизни Основы профилактики наркомании Основы растениеводства Основы российского законодательства Прикладная физиология Русский язык и культура речи Учебная практика Физиология адаптации Физиология ВНД Физическая и коллоидная химия</p>

	Химическая информация Цитология Экономика
Обеспечиваемые (последующие) учебные дисциплины и практики	Актуальные проблемы химии История и методология химии Производственная практика (2 профиль)
Концепция учебной дисциплины	<p>Дисциплина "Химия пищевых продуктов" изучается в 9 семестре в качестве дисциплины по выбору, входящей в цикл гуманитарных, социальных и экономических дисциплин для направления подготовки 44.03.05 Педагогическое образование. Основное внимание уделяется химическому составу пищевых систем, технологическому и биологическому значению основных компонентов продуктов питания, роли воды в пищевых системах, пищевым, биологически активным добавкам и улучшителям, а также безопасности пищевых продуктов. Рассматриваются основы рационального питания и методы лабораторного контроля качества пищевого сырья и продуктов питания. В процессе изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы представления об основных традиционных и перспективных видах пищевого производства, представленных на региональном уровне, о действующих в регионе лабораториях, осуществляющих аналитический контроль продовольственного сырья и продуктов питания, а также о новейших методах исследования пищевых продуктов, используемых в РФ и за рубежом.</p> <p>Студенты должны получить представления о социальной значимости результатов аналитического контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания и ответственности специалистов и руководителей лабораторий за точность и объективность выполненных работ и сделанных заключений; приобрести практический опыт, способствующий их профессиональному самоопределению после окончания вуза.</p>
Цель учебной дисциплины	<p>формирование систематизированного комплекса научных знаний о химическом составе и биологической роли различных пищевых продуктов, современных методах их исследования, влиянии различных факторов на безопасность и пищевую ценность продовольственного сырья и продуктов питания; развитие и совершенствование умений выполнения химического эксперимента по определению качественного и количественного состава продовольственного сырья и основных продуктов питания.</p>
Задачи учебной дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> • Изучение химического состава продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок; • Формирование представлений о физиологической роли и функциональном значении различных химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; взаимодействии различных химических составляющих продуктов питания между

	<p>собой и с другими веществами;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Формирование навыков работы с нормативными документами, регулирующими отношения в сфере производства и потребления продовольственного сырья и продуктов питания; • Совершенствование умений выполнения аналитических испытаний продовольственного сырья и продуктов питания (в соответствии с действующими методиками) для определения их химического состава, свойств и соответствия требованиям безопасности; • Развитие представлений об основных традиционных и перспективных видах пищевого производства, представленных на региональном уровне, о действующих в регионе лабораториях, осуществляющих аналитический контроль продовольственного сырья и продуктов питания, а также о новейших методах исследования пищевых продуктов, развиваемых в РФ и за рубежом. • Развитие представления о социальной значимости результатов аналитического контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания и ответственности специалистов и руководителей лабораторий за точность и объективность выполненных работ и сделанных заключений; • Формирование практического опыта, способствующего профессиональному самоопределению выпускников после окончания вуза.
Содержание учебной дисциплины	<p>Модуль 1. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ Модуль 2. БЕЛКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ Модуль 3. Пищевые жиры Модуль 4. Пищевые углеводы Модуль 5. Витамины Модуль 6. Минеральные вещества и вода в продуктах питания Модуль 7. Пищевые добавки Модуль 8. Безопасность продуктов питания Модуль 9. Подготовка и сдача промежуточной аттестации</p>
Результаты освоения учебной дисциплины	<p>Формируемые компетенции: СК-33; СК-36; СК-40;</p>