

**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\_2017\_71610

**Аннотированная программа учебной дисциплины**  
**Химия пищевых продуктов**

	наименование дисциплины
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          Безопасность жизнедеятельности          Биологическая химия          Биологическая экология          Биологические системы: строение и воспроизведение          Ботаника          Внеклассная работа по химии          Генетика          Математика          Математические методы в химии          Менеджмент          Методика химического эксперимента          Метрология          Неорганическая химия          Неорганический синтез          Нормативно-правовое обеспечение образования. Управление образовательными системами. Современные средства оценивания результатов обучения          Обучение решению задач по химии          Органическая химия          Органический синтез          Основы животноводства          Основы исследовательской деятельности в биологии          Основы медицинских знаний и здорового образа жизни          Основы растениеводства          Основы российского законодательства          Почвоведение          Прикладная физиология          Развитие производственных систем          Русский язык и культура речи          Социальная педагогика          Тайм-менеджмент          Теория и методика обучения химии          Техника химического эксперимента          Учебная (лабораторно-химическая) практика          Физиология адаптации          Физиология индивидуального развития          Физиология человека и животных          Физическая и коллоидная химия          Химическая информация          Химические основы токсикологии          Химия пищевых продуктов          Хроматографические методы анализа          Цитология          Экономика</p>

Обеспечиваемые (последующие) учебные дисциплины и практики	Химия пищевых продуктов
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"> <li>• Изучение химического состава продовольственного сырья, продуктов питания и пищевых добавок;</li> <li>• Формирование представлений о физиологической роли и функциональном значении различных химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; взаимодействии различных химических составляющих продуктов питания между собой и с другими веществами;</li> <li>• Формирование навыков работы с нормативными документами, регулирующими отношения в сфере производства</li> </ul>

	<p>и потребления продовольственного сырья и продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• 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.</li> <li>• 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;</li> <li>• Формирование практического опыта, способствующего профессиональному самоопределению выпускников после окончания вуза.</li> </ul>
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	Формируемые компетенции: СК-39; СК-42; СК-46;