

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
И.Ю. Мезин
02/06 сентября 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ**

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль программы
Технология продуктов общественного питания

Уровень высшего образования – бакалавриат
Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения - очная

Институт	Естественнонаучная и стандартизация
Кафедра	Стандартизация, сертификация и технологии продуктов питания
Курс	3
Семестр	6

Магнитогорск
2017 г.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом МОиН РФ от 12.03.2015 г. № 211.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

«01» сентября 2017 г. (протокол № 1).

Зав. кафедрой _____ / Н.И. Барышникова /

Рабочая программа одобрена методической комиссией института Естествознания и стандартизации «25» сентября 2017 г. (протокол №1).

Председатель _____ / И.Ю. Мезин /

Рабочая программа составлена: доцентом, к.б.н.

_____ / Т.Н. Зайцева /

Рецензент:
Директор ООО «Бытовой комплекс»

_____ / И.А. Литвинчук /

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Пищевая химия» являются:

- приобретение теоретических знаний о проблемах, связанных со снабжением человечества пищей, путях развития сырьевой базы и производства продовольственных товаров;
- изучение пищевых веществ: их строения, свойств, функций выполняемых в организме человека и их превращения в процессе технологической обработки для направленного регулирования качественных характеристик пищевых систем готовой продукции;
- изучение принципов и условий рационального питания, норм потребления основных пищевых веществ.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы подготовки бакалавра

Дисциплина Б1.Б.11 «Пищевая химия» является дисциплиной, входящей в базовую часть блока 1 образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Анатомия пищевого сырья», «Биохимия», «Физиология питания», «Химия».

Знания и умения обучающихся, полученные при изучении дисциплины «Пищевая химия» будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология специальных видов питания», «Научные основы производства продуктов общественного питания», «Технология лечебно-профилактического и диетического питания», при написании и защите ВКР.

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины «Пищевая химия» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
Знать	- методы теоретического, экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - сущность процесса питания, принципы и условия рационального питания; - характеристику основных пищевых нутриентов и их свойства; - нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ; - общие закономерности химических, биологических и микробиологических процессов, происходящих при технологических процессах производства
Уметь	- использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных пищевых объектов
Владеть	- современными методами исследования и получения информации о ходе технологического процесса, для осуществления контроля качества производимой продукции
ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов	
Знать	- основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов); - явления, протекающие в продуктах при технологической обработке

Уметь	<ul style="list-style-type: none">- иметь навыки работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов;- анализировать и правильно интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы
Владеть	<ul style="list-style-type: none">- основными методами исследования продуктов питания;- расчетами пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.

4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 единицы 108 часов:

- контактная работа – 57,5 акад. часов:
- аудиторная – 56 акад. часов;
- внеаудиторная – 1,5 акад. часа;
- самостоятельная работа – 50,5 акад. часов.

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	лаборат. занятия	практич. занятия				
1. Предмет «Химия пищи» и задачи курса.	4	2			0,5	- самостоятельное изучение учебной и научной литературы; - подготовка к текущему контролю.	Устный опрос.	ОПК-2зув
2. Понятие качества пищевых продуктов. Проблемы снабжения человечества пищей и пути их разделения. Нормы потребления пищевых веществ и продуктов питания. Основные характеристики пищевых продуктов.	4	2	4/2И		4	Подготовка оформление отчета по лабораторной работе «Техника безопасности при работе в лаборатории. Оборудование, посуда и реактивы»; - самостоятельное изучение учебной и научной литературы; - подготовка к тестированию.	Защита лабораторной работы. Тестирование.	ОПК-2зув
3. Сущность процесса питания. Понятия гомеостаза и его основные компоненты. Строение пищеварительной системы человека. Роль питания в поддержании гомеостаза.	4	4	2		4	Подготовка оформление отчета по лабораторной работе «Кислотно-щелочной гидролиз белков»; - самостоятельное изучение учебной и научной литературы; - подготовка к текущему контролю.	Защита лабораторной работы; собеседование, тестирование, комплект задач, контрольная работа.	ОПК-2зув
4. Основы рационального питания. Сущность процесса питания. Рациональное питание его принципы и условия.	4	4	2И		6	- самостоятельное изучение учебной и научной литературы; - подготовка к текущему контролю.	Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, контрольная работа.	ПК-5 зув

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	лаборат. занятия	практич. занятия				
5. Функциональные свойства белков. Их строение, свойства. Небелковые азотистые соединения. Превращения белков в процессе технологической обработки. Взаимодействие аминокислот с углеводами	4	2	2И		4	Подготовка оформление отчета по лабораторной работе «Качественные реакции на холестерин и желчные кислоты. Определение эмульгирующих свойств желчи»; - самостоятельное изучение учебной и научной литературы; - подготовка к текущему контролю.	Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, контрольная работа.	ПК-5 зув
6. Ферменты. Органические кислоты. Витамины.	4	2	4/2И		4	- самостоятельное изучение учебной и научной литературы; - подготовка к текущему контролю.	Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, контрольная работа.	ПК-5 зув
7. Углеводы. Строение и свойства. Функциональные свойства полисахаридов. Превращения углеводов в процессе технологической обработки	4	2	2И		6	Подготовка оформление отчета по лабораторной работе «Цветные реакции на адреналин. Определение защитного действия витамина С на адреналин»; - самостоятельное изучение учебной и научной литературы; - подготовка к текущему контролю.	Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, контрольная работа.	ПК-5 зув
8. Липиды и липоиды. Строение, свойства превращения.	4	2	4/2И		6	Подготовка оформление отчета по лабораторной работе «Определение лактозы в молоке йодометрически м методом»; - самостоятельное изучение учебной и научной литературы; - подготовка к текущему контролю.	Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, контрольная работа.	ПК-5 зув
9. Вода. Ее роль в жизнедеятельности организма человека. Формы связи влаги с материалом в пищевых системах. Водосвязывающая и водоудерживающая	4	2	2		4	Подготовка оформление отчета по лабораторной работе «Способность пектина связывать ионы тяжелых металлов»;	Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, контрольная работа.	ПК-5 зув

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	лаборат. занятия	практич. занятия				
способности. Активность воды. Требования к воде, используемой на пищевые цели						- самостоятельное изучение учебной и научной литературы; - подготовка к текущему контролю.		
10. Минеральные вещества, входящие в состав пищевых продуктов. Их значение для организма человека	4	2	2		4	- самостоятельное изучение учебной и научной литературы; - подготовка к текущему контролю.	Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, контрольная работа.	ПК-5 зув
11. Усилители вкуса, цвета, аромата. Эмульгаторы стабилизаторы, антиокислители, дубильные вещества и др	4	2	2		4	- самостоятельное изучение учебной и научной литературы; - подготовка к текущему контролю.	Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, контрольная работа.	ПК-5 зув
12. Пищевые продукты как дисперсные системы . Производство обогащенных, комбинированных продуктов и искусственной пищи	4	2	2		4	Подготовка оформление отчета по лабораторной работе «Определение общего химического состава пищевого продукта. Расчёт пищевой и энергетической ценности продукта»; - самостоятельное изучение учебной и научной литературы; - подготовка к текущему контролю.	Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, контрольная работа.	ПК-5 зув
Итого за семестр	4	28	28/12И		50,5		Зачет	ОПК-2зув ПК-5 зув

5 Образовательные и информационные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Пищевая химия» применяются традиционная и информационно-коммуникационные образовательные технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается студентам для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для обучающихся. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, в ходе которых учебная работа проводится в виде проведения контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий. На лабораторных работах выполняются групповые или индивидуальные задания по пройденной теме. Проведение лабораторных работ необходимо предварять инструктажем по правилам безопасной работы в лаборатории. Основным условием допуска студентов к лабораторной работе является их обязательная подготовка к ней с составлением теоретического введения. При проведении лабораторных занятий используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. Кроме того, целесообразно использовать технологию коллективного взаимообучения (парную работу) трех видов: статическая пара, динамическая пара, вариационная пара; совмещая ее с технологией модульного обучения. Выполнив эксперимент, обучающиеся формулируют обобщенные выводы по серии опытов, используя приемы аналогии и сравнения.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: выполнение домашних заданий, завершение оформления лабораторных работ, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, написание рефератов и курсовых работ, подготовка к коллоквиумам, зачетам, итоговой аттестации.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к лабораторным занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

Современные интерактивные средства позволяют экспериментировать с новыми формами контроля. Обучающимся предлагаются тесты и задачи в электронном виде, с

автоматизированной системой проверки. В отличие от обычного тестирования такой способ контроля позволяет студентам в любое время пройти тест, проанализировать ошибки и пройти тест вторично.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Пищевая химия» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение и защита лабораторных работ, сдача теста.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала.

Перечень лабораторных работ:

Лабораторная работа №1 «Техника безопасности при работе в лаборатории. Оборудование, посуда и реактивы»;

Лабораторная работа №2 «Кислотно-щелочной гидролиз белков»;

Лабораторная работа №3 «Определение значения соляной кислоты для переваривания белков пепсином»;

Лабораторная работа №4 «Качественные реакции на холестерин и желчные кислоты. Определение эмульгирующих свойств желчи»;

Лабораторная работа №5 «Цветные реакции на адреналин. Определение защитного действия витамина С на адреналин. Круглый стол»;

Лабораторная работа №6 «Определение лактозы в молоке йодометрическим методом»;

Лабораторная работа №7 «Способность пектина связывать ионы тяжелых металлов»;

Лабораторная работа №8 «Определение общего химического состава пищевого продукта. Расчёт пищевой и энергетической ценности продукта».

Примерные вопросы для собеседования

Тема: Белки

Вопросы

1. Какие органические вещества относят к классу белков?
2. Как классифицируют белковые вещества?
3. Какие биологические функции белков Вы знаете? Охарактеризуйте каждую из них.
4. Назовите незаменимые аминокислоты. Чем они отличаются от заменимых?
5. Что такое белково-калорийная недостаточность? Каковы ее последствия?
6. Что такое «идеальный» или «эталонный» белок по шкале ФАО/ВОЗ?
7. Как определяется биологическая ценность пищевых продуктов?
8. Как рассчитать аминокислотный скор по какой-либо незаменимой кислоте? Что означает понятие «лимитирующая» аминокислота?
9. Какова суточная норма потребления белка для взрослого человека?
10. Как влияет технологическая обработка на биологическую ценность белков?

Тема: Углеводы

1. Какие органические вещества относят к классу углеводов?
2. Классификация и основные свойства углеводов.
3. Особенности физиологического значения усваиваемых углеводов. Источники углеводов в питании.
4. Что такое крахмал?
5. Что такое гликоген?

6. Что такое пектиновые вещества?
7. Влияние неусваиваемых углеводов (пищевых волокон) на жизнедеятельность организма человека.
8. Нормы физиологической потребности в усваиваемых и неусваиваемых углеводах.
9. Превращение углеводов при хранении и технологической обработке сырья и пищевых продуктов.
10. Какие функции углеводов в пищевых продуктах Вы знаете?

Тема: Липиды

1. Какие вещества относят к липидам?
2. Классификация липидов, их строение и свойства.
3. В чем заключается физиологическая роль липидов в организме человека?
4. Расскажите о специфических функциях в организме сложных липидов.
5. Приведите определение коэффициента эффективности метаболизации эссенциальных жирных кислот (КЭМ) пищевых продуктов. Как влияет на этот показатель жирнокислотный состав жира, входящего в продукт?
6. Какова суточная норма физиологической потребности липидов человеком? Оптимальное соотношение животных и растительных жиров в питании.
7. Охарактеризуйте основные реакции, протекающие с участием липидов при хранении сырья и производстве продуктов питания.
8. Приведите примеры продуктов, богатых липидами, охарактеризуйте их пищевую ценность.
9. Какие современные методы определения липидов Вы знаете?
10. С помощью каких аналитических «чисел», в практике пищевой промышленности характеризуют состав и качество жиров и масел, подразумевая под ними расход определенных реагентов на реакции с жиром.

Тема: Витамины

Вопросы

1. Признак, по которому осуществляют классификацию витаминов.
2. В чем заключается механизм действия витаминов?
3. Охарактеризуйте физиологическую роль известных Вам витаминов.
4. Что такое гиповитаминоз, авитаминоз, гипервитаминоз?
5. Какова причина наиболее распространенных авитаминозов?
6. В чем заключаются общие причины потери витаминов при хранении и производстве пищевых продуктов?
7. Приведите известные Вам примеры витаминизации продуктов питания.
8. Назовите пищевые продукты – основные источники различных групп витаминов.

Примерные вопросы контрольной работы

Вариант 1

- 1 Белки в питании человека. Проблема белкового дефицита на земле.
- 2 Общая характеристика углеводов (моносахаридов).
- 3 Качественное и количественное определение белка.

Вариант 2

- 1 Общая характеристика углеводов (полисахаридов).
- 2 Химия пищевых веществ и питание человека.
- 3 Витаминоподобные соединения. Витаминизация продуктов питания.

Вариант 3

- 1 Белково-калорийная недостаточность и её последствия. Пищевые аллергии.
- 2 Физиологическое значение углеводов.
- 3 Методы выделения липидов из сырья и пищевых продуктов и их анализ.

Вариант 4

- 1 Аминокислоты и их некоторые функции в организме.
- 2 Функции полисахаридов в пищевых продуктах. Структурно-функциональные свойства полисахаридов. Крахмал. Гликоген.
- 3 Роль минеральных веществ в организме человека.

Вариант 5

- 1 Незаменимые аминокислоты. Пищевая и биологическая ценность белков.
- 2 Характеристика водорастворимых витаминов.
- 3 Физические и химические свойства воды.

Вариант 6

- 1 Строение пептидов и белков. Физиологическая роль пептидов.
- 2 Характеристика жирорастворимых витаминов.
- 3 Методы определения углеводов в пищевых продуктах.

Вариант 7

- 1 Характеристика целлюлозы, гемицеллюлозы, пектиновых веществ.
- 2 Пищевая ценность масел и жиров. Превращения липидов при производстве продуктов питания.
- 3 Пищевые кислоты. Характеристика. Их влияние на качество продукта. Регуляторы кислотности пищевых систем.

Вариант 8

- 1 Строение и состав липидов. Жирнокислотный состав масел и жиров.
- 2 Белки пищевого сырья. Белки злаков и бобовых культур.
- 3 Методы определения минеральных веществ.

Вариант 9

- 1 Роль отдельных минеральных веществ. Характеристика макроэлементов.
- 2 Белки пищевого сырья. Белки масличных культур, картофеля, овощей и плодов.
- 3 Свойства и превращения глицерофосфолипидов.

Вариант 10

- 1 Общие свойства ферментов.
- 2 Функциональные свойства белков.
- 3 Методы определения кислот в пищевых продуктах.

Вариант 11

- 1 Классификация и номенклатура ферментов.
- 2 Свободная и связанная влага в пищевых продуктах.
- 3 Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты.

Вариант 12

- 1 Окружающая среда – основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов. Меры токсичности веществ. Токсичные элементы.
- 2 Применения ферментов в пищевых технологиях. Мукомольное производство и хлебопечение.
- 3 Реакции ацилглицеридов с участием углеводородных радикалов.

Вариант 13

- 1 Применение ферментов в пищевых технологиях. Производство крахмала и крахмалопродуктов. Кондитерское производство.
- 2 Активность воды и стабильность пищевых продуктов.
- 3 Загрязнение сырья и продуктов питания. Радиоактивное загрязнение.

Вариант 14

- 1 Диоксины и диоксиноподобные соединения. Полициклические ароматические углеводы.
- 2 Роль льда в обеспечении стабильности пищевых продуктов.
- 3 Применение ферментов в пищевых технологиях. Производство плодово-ягодных соков, безалкогольных напитков и вин.

Вариант 15

- 1 Белки пищевого сырья. Белки мяса и молока.
- 2 Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах.
- 3 Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве.

Вариант 16

- 1 Новые формы белковой пищи. Проблема обогащения белков лимитирующими аминокислотами.
- 2 Влияние технологической обработки на минеральный состав пищевых продуктов.
- 3 Ферментативные методы анализа пищевых продуктов.

Вариант 17

- 1 Имобилизованные ферменты.
- 2 Роль отдельных минеральных элементов. Микроэлементы и ультра - микроэлементы.
- 3 Методы определения влаги в пищевых продуктах.

Вариант 18

- 1 Природные токсиканты. Бактериальные токсины. Микотоксины.
- 2 Свободная и связанная влага в пищевых продуктах.

3 Реакции ацилглицеридов с участием сложноэфирных групп.

Вариант 19

- 1 Превращения белков в технологическом потоке.
- 2 Структурно - функциональные свойства полисахаридов. Характеристика крахмала.
- 3 Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.

Вариант 20

- 1 Антиалиментарные факторы питания.
- 2 Активность воды. Изотермы сорбции. Активность воды и стабильность пищевых продуктов.
- 3 Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.

Вариант 21

- 1 Метаболизм чужеродных соединений.
- 2 Роль минеральных веществ в организме человека. Классификация.
- 3 Белки мышечной ткани.

Вариант 22

- 1 Белки соединительной ткани.
- 2 Фальсификация пищевых продуктов. Генетически модифицированные продукты питания.
- 3 Применение ферментов в пищевых технологиях. Спиртные напитки и пивоварение.

Вариант 23

- 1 Биологическая ценность и нормы потребления белка.
- 2 Методы определения микотоксинов и контроль загрязнения пищевых продуктов.
- 3 Физиологические аспекты химии пищевых веществ.

Вариант 24

- 1 Безопасность пищевых белков.
- 2 Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.
- 3 Методы определения влаги в пищевых продуктах.

Вариант 25

- 1 Белковый обмен в живом организме.
- 2 Общие свойства ферментов.
- 3 Методы выделения липидов из сырья и пищевых продуктов.

Вариант 26

- 1 Функционально-технологические свойства белков при получении пищевых продуктов.
- 2 Строение и состав липидов. Жирнокислотный состав масел и жиров.

3 Методы определения минеральных веществ.

Вариант 27

- 1 Физико-химические свойства белков.
- 2 Усвояемые и неусвояемые углеводы.
- 3 Пищевая ценность масел и жиров.

Примерные тестовые вопросы

Необходимо отметить правильный ответ (ответы), обводя его полностью.

по теме: «Введение»

1. К какой группе («пищевой продукт» или «продукт питания») относятся следующие продукты:

- а) чай, кофе, безалкогольные напитки, специи;
- б) компот, сок, квас;
- в) суп-харчо, солянка, окрошка;
- г) водка, вино, пиво, ликер.

2. Суточная потребность человека в белках:

- а) 50-70 г.;
- б) 100-110 г.;
- в) 80-100 г.;
- г) 120-140 г.

3. Суточная потребность человека в ПНЖК:

- а) 2-6 г.;
- б) 8-10 г.;
- в) 4-8 г.;
- г) 10-15 г.

4. Понятие «биологическая ценность» продукта включает:

- а) незаменимые аминокислоты, витамины, минеральные вещества, ПНЖК;
- б) белки, жиры, углеводы, ПНЖК;
- в) белки, витамины, минеральные вещества, жиры;
- г) незаменимые аминокислоты, ПНЖК, витамины, белки.

5. Запасная форма углеводов в организме человека:

- а) глюкоза;
- б) фруктоза;
- в) гликоген;
- г) крахмал.

по теме: «Понятие качества пищевых продуктов»

1. «Основной обмен» это:

- а) количество энергии необходимое организму для поддержания жизненных функций;
- б) энергия необходимая для поддержания жизненных функций в состоянии полного покоя;
- в) минимальное количество энергии необходимое для поддержания жизненных функций в активном состоянии;
- г) минимальное количество энергии необходимое для поддержания жизненных функций в состоянии полного покоя.

2. При смешанном питании основной обмен увеличивается в среднем на:
- а) 10-15%;
 - б) 20-30%;
 - в) 5-10%;
 - г) 40-50%.
3. К основным компонентам гомеостаза относятся:
- а) материалы, обеспечивающие клеточные потребности;
 - б) окружающие факторы (осмотическое давление, температура, pH);
 - в) наследственность, регенерация, иммунобиологическая активность;
 - г) размножение, рост, развитие.

по теме: «Гомеостаз и питание»

1. Полный гидролиз крахмала и гликогена протекает

- а) в желудке
- б) в тонком кишечнике
- в) в полости рта
- г) в желчном пузыре

2. При взаимодействии восстанавливающих сахаров с белками образуются темнокрашенные соединения _____

3. Избыток глюкозы накапливается в печени в виде _____

4. Структурные компоненты крахмала – амилоза и _____

по теме: «Функциональные свойства белков. Роль в питании человека»

1. Биологическая ценность белков определяется
- а) незаменимыми аминокислотами;
 - б) азотным балансом;
 - в) заменимыми аминокислотами;
 - г) структурными особенностями.
2. Наиболее близки к «идеальному белку»
- а) животные белки;
 - б) растительные белки;
 - в) глобулярные белки;
 - г) фибриллярные белки.
3. Антигены, вызывающие аллергические реакции
- а) антитела;
 - б) аллергены;
 - в) гаптены.
4. В организме человека легче усваиваются белки
- а) нативные;
 - б) денатурированные;
 - в) фибриллярные.
5. Степень усвоения белков по убыванию
- а) молоко;
 - б) мясо;
 - в) хлеб;

г) рыба.

по теме: «Ферменты пищевого сырья»

1. Ферменты липаза, протеаза, карбогидраза относятся к классу: _____
2. Ферменты-катализаторы реакций гидролиза в технологических процессах и питании:
 - а) α -амилаза;
 - б) β -амилаза;
 - в) монофенолмонооксигеназа;
 - г) β -фруктофуранозидаза.

3. Название пищеварительных ферментов: протеазы желудочного сока
 - а) трипсин;
 - б) эластаза;
 - в) гастриксин;
 - г) желатиназа;
 - д) пепсин.

4. Название пищеварительных ферментов: протеазы поджелудочного сока
 - а) гастриксин;
 - б) химотрипсин;
 - в) желатиназа;
 - г) трипсин;
 - д) карбоксипептидаза.

5. Активная кислотность желудочного сока
 - а) 1-3;
 - б) 7-8;
 - в) 4-5;
 - г) 5-6.

по теме: «Углеводы в сырье и пищевых продуктах»

1. Основными источниками углеводов в питании являются
 - а) растительные продукты
 - б) продукты животного происхождения
 - в) продукты микробного происхождения
 - г) трансгенные продукты

2. Углеводы, не усваиваемые организмом человека:
 - а) декстрины;
 - б) крахмал;
 - в) пектиновые вещества;
 - г) раффиноза.

3. Гликозид, содержащийся в семенах горчицы, корне хрена и др.
 - а) синигрин;
 - б) ванилин;
 - в) амигдалин;
 - г) соланин.

4. Название моносахаридов пищи:
 - а) лактоза;
 - б) мальтоза;
 - в) галактоза;

- г) фруктоза;
- д) глюкоза.

по теме: «Липиды в сырье и пищевых продуктах»

1. Фосфолипиды относятся к группе:
 - а) простых липидов;
 - б) сложных липидов;
 - в) циклических липидов;
 - г) восков.

2. Природными антиокислителями жиров являются:
 - а) ретинол;
 - б) эргокальциферол;
 - в) токоферолы;
 - г) холестерин.

3. Переваривание жиров осуществляется главным образом в
 - а) тонком кишечнике;
 - б) желудке;
 - в) толстом кишечнике;
 - г) полости рта.

4. Степень ненасыщенности жира характеризует
 - а) йодное число;
 - б) число омыления;
 - в) перекисное число;
 - г) кислотное число.

5. Эмульгирование жиров в тонком кишечнике осуществляется при помощи:
 - а) солей желчных кислот;
 - б) фермента липазы;
 - в) фермента липоксигеназы;
 - г) фермента энтерокиназы.

по теме: «Витамины»

1. Гиповитаминоз:
 - а) полное отсутствие витаминов;
 - б) переизбыток витаминов;
 - в) недостаток витаминов;
 - г) наследственное заболевание.

1. Гипервитаминоз характеризует в организме:
 - а) отсутствие витаминов;
 - б) недостаток витаминов;
 - в) переизбыток витаминов;
 - г) значительный дефицит витаминов.

3. Классификация витаминов построена на растворимость их в:
 - а) воде;
 - б) жире;
 - в) воде и жире;
 - г) щелочах.

4. Токсичное действие на организм оказывает накопление витаминов:

- а) водорастворимых;
- б) жирорастворимых;
- в) группы В;
- г) аскорбиновой кислоты (С).

5. Синергизм

- а) отсутствие в организме витаминов;
- б) повышение биологической активности химических соединений при их смешении;
- в) подавление биологической активности витаминов;
- г) снижение биологической активности химических соединений при их смешении.

по теме: «Минеральные вещества»

1. Основной структурный компонент костей и зубов:

- а) медь;
- б) фтор;
- в) кальций;
- г) йод.

2. Кальций из костей выводится при избытке:

- а) фосфора;
- б) магния;
- в) серы;
- г) железа.

3. Функции в организме железа:

- а) построение костной ткани;
- б) образование гемоглобин;
- в) участие в передаче нервных импульсов;
- г) нормальное функционирование щитовидной железы.

4. Для нормальной функционирования щитовидной железы необходим:

- а) фтор;
- б) калий;
- в) цинк;
- г) йод.

5. В результате технологической обработки продуктов содержание минеральных веществ:

- а) снижается;
- б) увеличивается;
- в) не изменяется;
- г) полностью теряется.

по теме: «Химия вкуса, запаха, цвета»

1. Красители, используемые для окраски и витаминизации майонезов, кондитерских и хлебобулочных изделий:

- а) лиолин;
- б) цитрусовый красный;
- в) хлористый цианин;
- г) патулин.

2. Отличие натуральных ароматизаторов от искусственных:

- а) стабильные;
- б) не стабильные;
- в) дешевые;
- г) содержат не больше одного вещества, не существующего в природе.

по теме: «Пищевые продукты как дисперсные системы»

1. К какой дисперсной системе относятся мясной фарш, замороженный животный жир, альбумин:

- а) грубодисперсной;
- б) высокодисперсной;
- в) затрудняюсь ответить.

2. Размер частиц грубодисперсных систем:

- а) $> 10^{-3}$;
- б) $10^{-7} - 10^{-5}$;
- в) $< 10^{-3}$;
- г) $10^{-5} - 10^{-3}$.

по теме: «Производство обогащенных, комбинированных продуктов и искусственной пищи»

1. Количество обогатителя в обогащенных продуктах составляет:

- а) 2-5%;
- б) 2-3%;
- в) 5-7%;
- г) 3-5%.

2. Свойства эубиотиков:

- а) восполняют дефицит пищевых веществ;
- б) повышают сопротивляемость организма;
- в) являются профилактическим средством от болезней;
- г) обеспечивают нормальный состав и активность микрофлоры кишечника.

Итоговые тестовые задания

Задание № 1

Тема: «Химический состав пищевых продуктов» - «Витамины»

Вопросы	Ответы
1 Недостаток какого витамина вызывает заболевание глаз / «куриная слепота» / - ксерофтальмию.	
2 Назовите синоним витамина В ₁	
3 Отсутствие какого витамина влечет за собой болезнь «рахит».	
4 К каким заболеваниям приводит отсутствие в пище витамина Е?	
5 К каким заболеваниям приводит отсутствие витамина Р?	
	1 Тиамин
	2 В ₂
	3 Адермин
	4 К бессоннице, поражение кожи в виде шелушащих покраснений – «пеллагра».
	5 А
	6 Д
	7 К бесплодию животных, поражение нервных тканей
	8 Воспаление кожи - дерматиты
	9 Нарушение лактации
	10 Р

Задание № 2 «Ферменты»

Вопросы	Ответы
1 Что такое ферменты?	
2 При какой температуре ферменты разрушаются?	
3 Какой фермент ускорят гидролиз жиров и какие вещества, образующиеся при гидролизе указывают на начало порчи жиров?	
4 Ферменты, катализирующие процесс расщепления сложных веществ с присоединением к ним воды?	
5 В производстве каких пищевых продуктов применяются ферментативные препараты оказывающие положительное влияние на их качество.	
	1 Органические соединения, способствующие росту организма, нормальному обмену веществ
	2 Липаза-глицерин, жирные кислоты
	3 Гидролазы
	4 Хлеба, сырной массы
	5 30-50 °С
	6 Изомеразы
	7 Вещества белковой природы, ускоряющие химические реакции
	8 Липоксигеназы - гидроперекиси, с образованием свободных радикалов
	9 60-80 °С
	10 Проращивание зерна сладкого вкуса в картофеле

Задание № 3 «Витамины»

Вопросы	Ответы
1 Какой витамин участвует в процессах свертывания крови?	
2 Укажите суточную потребность в витамине С.	
3 Какой витамин в РФ получают из чайного листа и листьев гречихи?	
4 Витамин, который активно участвует в ферментативных процессах, недостаток в пище данного витамина приводит к заболеванию, нервной системы – полиневриту.	
5 К какому заболеванию организма приводит избыточное поступление витаминов?	
	1 В ₁₂
	2 С
	3 70-100 мг
	4 К
	5 50-80 мг
	6 Р
	7 В ₁
	8 Гиповитаминоз
	9 РР
	10 Гипервитаминоз

Задание № 4 «Витамины, ферменты»

Вопросы	Ответы
1 Что влияет на активность ферментов?	
2 Ферменты, катализирующие расщепления крахмала до мальтозы?	
3 Какие свежие овощи и плоды наибо-	

лее богаты витамином С	
4 Отсутствие какого витамина в пище вызывает у человека малокровие в тяжелой форме?	
5 Какое вещество, содержащееся в продуктах растительного происхождения, под действием ферментов в организме человека переходит в витамин А?	
	1 Присутствие солей тяжелых металлов, пониженная температура.
	2 Мальтаза
	3 Повышенная влажность, температура 30-40 °С, активность кислой среды
	4 Лук зеленый, картофель, лимоны
	5 Амилаза
	6 Незрелые грецкие орехи, черная смородина
	7 Каротин
	8 Цианкобаламина

Задание № 5

«Витамины, ферменты, физиологические нормы потребления»

Вопросы	Ответы
1 Синоним витамина Н	
2 Ферменты, ускоряющие гидролиз белков до полипептидов.	
3 Фермент, участвующий в гидролизе молочного сахара.	
4 Укажите физиологическую норму потребления картофеля.	
5 Какова физиологическая норма потребления хлебопродуктов?	
	1 Протеиназы
	2 Лактаза
	3 «Биотин»
	4 120,4 кг
	5 96,7 кг
	6 Дезамадазы
	7 146 кг

Деловая игра «Белки. Ферменты. Витамины»

1 Тема (проблема) Закрепление изученного материала. Умение слаженно работать в коллективе (управление групповым обсуждением проблем, принятием групповых решений и межгрупповым взаимодействием)

Правила игры

Обучающиеся объединяются в группы по 4 человека. Преподаватель выдает каждой группе набор карточек с вопросами. Один из группы раздает каждому обучающемуся по 5 карточек. Первым задает вопрос тот, у кого есть вопрос о создателе теории химического строения. Ученик задает свой вопрос товарищу, сидящему рядом (по часовой стрелке). Если тот знает ответ, то отвечает, первый сравнивает ответ по карточке. Если ответ правильный карточка сбрасывается. Право задать вопрос переходит к нему. Если обучающийся не ответил или ответил неправильно, он забирает эту карточку и оставляет у себя. Право хода получает следующий. И так далее. Победит тот, кто первым сбросит все карты. При этом обучающиеся не говорят правильный ответ в случае если, товарищ которому задан вопрос, не знает ответа. При оценивании каждого учитывается то, сколько раз студент принимал карты(не знал ответа). Не принял ни разу -5 Принял 1-2 раза -4

Принял больше двух раз -3.

Дидактический материал

Физиологически важным гомополисахаридом является: гликоген;	Эмпирическая формула гликогена (C ₆ H ₁₀ O ₅) _n	Глюкоза является: альдогексозой	Фруктоза является: кетогексозой	В состав лактозы входят остатки: галактозы и глюкозы	Основные запасы гликогена сосредоточены в: печени
В каком веществе липиды не растворяются	В структурном отношении все липиды являются	Сложные эфиры ВЖК и полициклических спиртов называются	Сложные эфиры ВЖК и полициклических спиртов называются	Липиды составляют от массы тела человека:	Природные жиры, как правило, представляют собой смесь
Белки – биополимеры, мономерами которых являются	Какие аминокислоты называют заменимыми	Сколько пептидных связей содержится в пентапептиде?	Белки, растворимые в воде и растворах некоторых солей, называются	В белках аминокислотные остатки связаны между собой:	Какие аминокислоты называют незаменимыми?
Какие витамины относятся к водорастворимым	При недостатке какого витамина развивается болезнь цинга	Какой витамин имеет физиологическое название антианемический?	Какой витамин имеет химическое название пиридоксин?	Какой витамин синтезируется в организме кишечными бактериями?	Как называются нарушения в организме, вызванные недостаточным содержанием витамина?

Контрольные вопросы

1. Классификация, номенклатура и общие свойства ферментов.
2. Строение и механизм действия ферментов.
3. Свойства ферментов.
4. Применение ферментов в пищевых технологиях.
5. Классификация углеводов.
6. Моносахариды: строение, свойства.
7. Оптические свойства моносахаридов.
8. Моносахариды, входящие в состав пищевых продуктов, их свойства.
9. Дисахариды, их строение, свойства.
10. Полисахариды, их строение, свойства.
11. Пищевые волокна, их роль в питании.
12. Физиологическое значение углеводов.
13. Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов: гидролиз, реакции дегидратации.
14. Реакции образования коричневых продуктов: реакция Шиффа и карамелизации.
15. Окисление углеводов и процессы брожения.
16. Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах.
17. Функции крахмала в пищевых продуктах.
18. Функции целлюлозы, пектиновых веществ в пищевых продуктах.
19. Методы определения углеводов в пищевых продуктах.
20. Классификация липидов
21. Строение липидов.
22. Жирнокислотный состав масел и жиров.
23. Реакции ацилглицеридов с участием сложноэфирных групп.
24. Реакции ацилглицеридов с участием углеводородных радикалов.
25. Свойства и превращения глицерофосфолипидов.
26. Холестерин и нормы его потребления.
27. Методы выделения липидов из сырья и пищевых продуктов и их анализ.
28. Пищевая ценность масел и жиров
29. Превращения липидов при производстве продуктов питания.
30. Роль минеральных веществ в организме человека.

31. Макронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания.
 32. Микронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания
- Модифицированные крахмалы.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине «Пищевая химия» проводится в форме зачета.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья		
Знать	<p>- методы теоретического, экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- сущность процесса питания, принципы и условия рационального питания;</p> <p>- характеристику основных пищевых нутриентов и их свойства;</p> <p>- нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ;</p> <p>- общие закономерности химических, биологических и микробиологических процессов, происходящих при технологических процессах производства</p>	<p><i>Вопросы для подготовки к зачету</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные классы пищевых веществ. 2. Продовольственные проблемы и пути их решения. 3. Правовые и этические акты, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов. 4. Физиологические аспекты химии пищевых веществ. 5. Строение и функции пищеварительной системы. 6. Превращение в организме основных пищевых веществ. 7. Теория сбалансированного питания. 8. Теория адекватного питания. 9. Принципы рационального питания. 10. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии. 11. Концепция здорового питания. 12. Белки в питании человека. Проблема белкового дефицита на Земле. 14. Биологические функции белков 15. Пищевая и биологическая ценность белков. 17. Строение пептидов и белков. 19. Физико-химические свойства белков. 20. Белки пищевого сырья: злаков, бобовых и масличных культур. 21. Белки пищевого сырья: мяса, молока, картофеля, овощей и плодов. 22. Новые формы белковой пищи. 23. Функциональные свойства белков. 24. Превращения белков в технологическом потоке. 25. Качественное и количественное определение белка. 26. Классификация, номенклатура и общие свойства ферментов. 28. Строение и механизм действия ферментов. 29. Свойства ферментов.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>30. Применение ферментов в пищевых технологиях.</p> <p>31. Классификация углеводов.</p> <p>34. Моносахариды, входящие в состав пищевых продуктов, их свойства.</p> <p>35. Дисахариды пищевых продуктов, их строение, свойства.</p> <p>37. Пищевые волокна, их роль в питании.</p> <p>38. Физиологическое значение углеводов.</p> <p>39. Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов: гидролиз, реакции дегидратации.</p> <p>40. Реакции образования коричневых продуктов: реакция Шиффа и карамелизации.</p> <p>42. Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах.</p> <p>43. Функции крахмала в пищевых продуктах.</p> <p>44. Функции целлюлозы, пектиновых веществ в пищевых продуктах.</p> <p>45. Методы определения углеводов в пищевых продуктах.</p> <p>46. Классификация липидов.</p> <p>48. Жирнокислотный состав масел и жиров.</p> <p>49. Реакции ацилглицеридов с участием сложноэфирных групп.</p> <p>50. Реакции ацилглицеридов с участием углеводородных радикалов.</p> <p>51. Свойства и превращения глицерофосфолипидов.</p> <p>52. Холестерин и нормы его потребления.</p> <p>53. Методы выделения липидов из сырья и пищевых продуктов и их анализ.</p> <p>54. Пищевая ценность масел и жиров.</p> <p>55. Превращения липидов при производстве продуктов питания.</p> <p>56. Роль минеральных веществ в организме человека.</p> <p>57. Макронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания.</p> <p>58. Микронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания</p> <p>59 Модифицированные крахмалы.</p> <p>60. Водорастворимые витамины.</p> <p>61 Жирорастворимые витамины.</p> <p>62. Витаминизация продуктов питания.</p> <p>63. Пищевые кислоты.</p> <p>64. Пищевые добавки: определения, классификация.</p> <p>65. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.</p> <p>66. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.</p> <p>67. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.</p> <p>68. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.</p> <p>70. Состав биологически активных добавок.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>71. Физические и химические свойства воды и льда. 72. Свободная и связанная влага в пищевых продуктах и методы ее определения. 73. Взаимодействие вода-растворенное вещество. 74. Активность воды и стабильность пищевых продуктов.</p> <p>Примеры вопросов фронтального опроса по теме «Основные вещества пищевых продуктов»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, номенклатура и общие свойства ферментов. 2. Строение и механизм действия ферментов. 3. Свойства ферментов. 4. Применение ферментов в пищевых технологиях. 5. Классификация углеводов. 6. Моносахариды: строение, свойства. 7. Оптические свойства моносахаридов. 8. Моносахариды, входящие в состав пищевых продуктов, их свойства. 9. Дисахариды, их строение, свойства. 10. Полисахариды, их строение, свойства. 11. Пищевые волокна, их роль в питании. 12. Физиологическое значение углеводов. 13. Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов: гидролиз, реакции дегидратации. 14. Реакции образования коричневых продуктов: реакция Шиффа и карамелизации. 15. Окисление углеводов и процессы брожения. 16. Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах. 17. Функции крахмала в пищевых продуктах. 18. Функции целлюлозы, пектиновых веществ в пищевых продуктах. 19. Методы определения углеводов в пищевых продуктах. 20. Классификация липидов 21. Строение липидов. 22. Жирнокислотный состав масел и жиров. 23. Реакции ацилглицеридов с участием сложноэфирных групп. 24. Реакции ацилглицеридов с участием углеводородных радикалов. 25. Свойства и превращения глицерофосфолипидов. 26. Холестерин и нормы его потребления. 27. Методы выделения липидов из сырья и пищевых продуктов и их анализ. 28. Пищевая ценность масел и жиров 29. Превращения липидов при производстве продуктов питания. 30. Роль минеральных веществ в организме человека.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		31. Макронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания. 32. Микронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания 33. Модифицированные крахмалы.
Уметь	- использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных пищевых объектов;	<p>Практическое задание</p> <p>1 Определить общий химический состав продукта - влага, жир, зола, белок.</p> <p><u>1.1 Определение влаги</u></p> <p>Приборы и реактивы: Сушильный шкаф, технические весы, аналитические весы, муфельная печь, мясорубка, электрическая плитка, эксикатор, металлические бюксы, стеклянные палочки, фарфоровые тигли, петролейный или этиловый эфир, ацетат магния.</p> <p><i>Ход работы</i></p> <p><u>1. Определение содержания влаги.</u></p> <p>Навеску продукта дважды измельченную массой 2 г, взятую с точностью до 0.0001 г помещают в предварительно высушенную и взвешенную бюксу, и высушивают в сушильном шкафу при температуре 150 °С в течение 1-2 часов. После высушивания бюксы охлаждают в эксикаторе в течение 10-15 минут и взвешивают с точностью до 0.0001 г. Массовую долю влаги, X_1 в %, вычисляют по формуле:</p> $X_1 = \frac{(M1 - M2)}{M0} \times 100,$ <p>где M1 - масса бюксы с навеской до высушивания, г; M2 – масса бюксы с навеской после высушивания, г; M0 – масса навески, г.</p> <p><u>1.2 Определение содержания жира.</u></p> <p>Высушенную навеску после определения влаги заливают 10-15 мл петролейного или этилового эфира и проводят экстрагирование жира в течение 3-4 минут. В ходе процесса навеску периодически помешивают стеклянной палочкой, а растворитель сливают вместе с извлеченным жиром. Экстракцию проводят с 3-4 кратной повторностью. После последней экстракции остаток растворителя испаряют на воздухе. Затем бюксу с обезжиренной навеской подсушивают при температуре 105°С в течение 10-15 минут. Бюксу взвешивают с точностью до 0.0001 г. Содержание жира, X_2 в %, вычисляют по формуле:</p> $X_2 = \frac{(M1 - M2)}{M0} \times 100,$ <p>где M1- масса бюксы с навеской после высушивания до обезжиривания, г; M2 - масса бюксы с навеской после высушивания после обезжиривания, г; M0- масса навески, г.</p> <p><u>1.3 Определение содержания золы.</u></p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства														
		<p>Содержимое бюксы после обезжиривания переносят в предварительно прокаленный и взвешенный с точностью до 0.0001 г тигль. Остатки навески со стенок бюксы смывают небольшим количеством растворителя, который затем удаляют подсушиванием в сушильном шкафу. В тигель к сухой обезжиренной навески добавляют 1 мл ацетата магния. Тигель с навеской обугливают на электрической плитке, затем помещают на 30-40 минут в муфельную печь, внутри которой температура 500-600 °С. Таким же образом минерализуют 1 мл ацетата магния. Содержание золы, X_3 в %, вычисляют по формуле:</p> $X_3 = \frac{(M1 - M2)}{M0} \times 100,$ <p>где M1 – масса золы, г; M2 – масса оксида магния, полученная при минерализации ацетата магния, г; M0 – масса навески, г.</p> <p><u>1.4 Определение содержания белка.</u> Содержание белка, X_4 в %, определяют расчетным путем по формуле: $X_4 = 100 - (X_1 + X_2 + X_3).$</p> <p>Результаты оформить в виде таблицы:</p> <table border="1" data-bbox="936 895 2163 1023"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Н именованное пищевое сырье (продукта)</th> <th colspan="4">Химический состав</th> </tr> <tr> <th>влага</th> <th>жир</th> <th>белок</th> <th>зола</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Н именованное пищевое сырье (продукта)	Химический состав				влага	жир	белок	зола					
Н именованное пищевое сырье (продукта)	Химический состав															
	влага	жир	белок	зола												
Владеть	- современными методами исследования и получения информации о ходе технологического процесса, для осуществления контроля качества производимой продукции;	<p>Практическое задание</p> <p>1 Охарактеризовать изменение липидов в процессе приготовления пищи; 2 Дать характеристику процессам, формирующие качество готовой продукции;</p> <p><u>Последовательность выполнения работы:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Провести анализ изменения липидов в ходе технологического процесса производства: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Изменение липидов при варке продуктов. 1.2. Изменение липидов при жаренье продуктов. 1.3. Изменение липидов при жаренье продуктов во фритюре. 1.4. Изменение цвета, вкуса и запаха жира в процессе жарки продуктов во фритюре. 1.5. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке. 1.6. Влияние изменения липидов на качество кулинарной продукции. 2. Задание по вариантам: Вариант 1: липиды крупы Вариант 2: липиды свинины 														

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства															
		<p> Вариант 3: липиды говядины Вариант 4: липиды баранины Вариант 5: липиды птицы Вариант 6: липиды рыбы Вариант 7: липиды растительных масел Вариант 8: липиды кулинарных жиров Вариант 9: липиды маргаринов Вариант 10: липиды сыров Выполнить анализ 2-3 рецептов приготовления блюда (мучного кондитерского изделия) с целью описания сущности всех изменений липидов (согласно варианта) в процессе кулинарной обработки. Результаты внести в таблицу </p> <p style="text-align: center;"> <i>Физико-химические изменения основных пищевых веществ (указать) в процессе технологического процесса приготовления блюда (изделия)</i> </p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">(наименование продукции)</p> <table border="1" data-bbox="936 871 2157 1066"> <thead> <tr> <th data-bbox="936 871 1346 938"><i>Сущность технологической операции</i></th> <th data-bbox="1346 871 1753 938"><i>Температура нагрева продукта</i></th> <th data-bbox="1753 871 2157 938"><i>Сущность физико-химических изменений</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p> На основании проведенного анализа физико-химических изменений липидов сделать вывод о процессах, формирующих качество готовой продукции (для каждой рецептуры). </p> <p style="text-align: center;"> <i>Вопросы для самопроверки</i> </p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как изменяются свойства липидов в результате тепловой обработки. 2. Каким образом, можно прогнозировать изменение свойств сырья, богатого липидами в процессе кулинарной обработки, приведите примеры. 	<i>Сущность технологической операции</i>	<i>Температура нагрева продукта</i>	<i>Сущность физико-химических изменений</i>												
<i>Сущность технологической операции</i>	<i>Температура нагрева продукта</i>	<i>Сущность физико-химических изменений</i>															
ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов																	
Знать	- основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая,	Примерные тестовые вопросы: Необходимо отметить правильный ответ (ответы), обводя его полностью.															

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов);</p> <p>- явления, протекающие в продуктах при технологической обработке.</p>	<p>по теме: «Введение»</p> <p>1. К какой группе («пищевой продукт» или «продукт питания») относятся следующие продукты:</p> <p>а) чай, кофе, безалкогольные напитки, специи;</p> <p>б) компот, сок, квас;</p> <p>в) суп-харчо, солянка, окрошка;</p> <p>г) водка, вино, пиво, ликер.</p> <p>2. Суточная потребность человека в белках:</p> <p>а) 50-70 г.;</p> <p>б) 100-110 г.;</p> <p>в) 80-100 г.;</p> <p>г) 120-140 г.</p> <p>3. Суточная потребность человека в ПНЖК:</p> <p>а) 2-6 г.;</p> <p>б) 8-10 г.;</p> <p>в) 4-8 г.;</p> <p>г) 10-15 г.</p> <p>4. Понятие «биологическая ценность» продукта включает:</p> <p>а) незаменимые аминокислоты, витамины, минеральные вещества, ПНЖК;</p> <p>б) белки, жиры, углеводы, ПНЖК;</p> <p>в) белки, витамины, минеральные вещества, жиры;</p> <p>г) незаменимые аминокислоты, ПНЖК, витамины, белки.</p> <p>5. Запасная форма углеводов в организме человека:</p> <p>а) глюкоза;</p> <p>б) фруктоза;</p> <p>в) гликоген;</p> <p>г) крахмал.</p> <p>по теме: «Понятие качества пищевых продуктов»</p> <p>1. «Основной обмен» это:</p> <p>а) количество энергии необходимое организму для поддержания жизненных функций;</p> <p>б) энергия необходимая для поддержания жизненных функций в состоянии полного покоя;</p> <p>в) минимальное количество энергии необходимое для поддержания жизненных функций в активном</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>состоянии; г) минимальное количество энергии необходимое для поддержания жизненных функций в состоянии полного покоя.</p> <p>2. При смешанном питании основной обмен увеличивается в среднем на: а) 10-15%; б) 20-30%; в) 5-10%; г) 40-50%.</p> <p>3. К основным компонентам гомеостаза относятся: а) материалы, обеспечивающие клеточные потребности; б) окружающие факторы (осмотическое давление, температура, рН); в) наследственность, регенерация, иммунобиологическая активность; г) размножение, рост, развитие.</p> <p>по теме: «Гомеостаз и питание»</p> <p>1. Полный гидролиз крахмала и гликогена протекает а) в желудке б) в тонком кишечнике в) в полости рта г) в желчном пузыре</p> <p>2. При взаимодействии восстанавливающих сахаров с белками образуются темноокрашенные соединения _____</p> <p>3. Избыток глюкозы накапливается в печени в виде _____</p> <p>4. Структурные компоненты крахмала – амилоза и _____</p> <p>по теме: «Функциональные свойства белков. Роль в питании человека»</p> <p>1. Биологическая ценность белков определяется а) незаменимыми аминокислотами; б) азотным балансом; в) заменимыми аминокислотами; г) структурными особенностями.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>2. Наиболее близки к «идеальному белку»</p> <p>а) животные белки; б) растительные белки; в) глобулярные белки; г) фибриллярные белки.</p> <p>3. Антигены, вызывающие аллергические реакции</p> <p>а) антитела; б) аллергены; в) гаптены.</p> <p>4. В организме человека легче усваивается белки</p> <p>а) нативные; б) денатурированные; в) фибриллярные.</p> <p>5. Степень усвоения белков по убыванию</p> <p>а) молоко; б) мясо; в) хлеб; г) рыба.</p> <p>по теме: «Ферменты пищевого сырья»</p> <p>1. Ферменты липаза, протеаза, карбогидразы относятся к классу: _____</p> <p>2. Ферменты-катализаторы реакций гидролиза в технологических процессах и питании:</p> <p>а) α-амилаза; б) β-амилаза; в) монофенолмонооксигеназа; г) β-фруктофуранозидаза.</p> <p>3. Название пищеварительных ферментов: протеазы желудочного сока</p> <p>а) трипсин; б) эластаза; в) гастрин;</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>г) желатиназа; д) пепсин.</p> <p>4. Название пищеварительных ферментов: протеазы поджелудочного сока а) гастриксин; б) химотрипсин; в) желатиназа; г) трипсин; д) карбоксипептидаза.</p> <p>5. Активная кислотность желудочного сока а) 1-3; б) 7-8; в) 4-5; г) 5-6.</p> <p>по теме: «Углеводы в сырье и пищевых продуктах»</p> <p>1. Основными источниками углеводов в питании являются а) растительные продукты б) продукты животного происхождения в) продукты микробного происхождения г) трансгенные продукты</p> <p>2. Углеводы, не усваиваемые организмом человека: а) декстрины; б) крахмал; в) пектиновые вещества; г) раффиноза.</p> <p>3. Гликозид, содержащийся в семенах горчицы, корне хрена и др. а) синигрин; б) ванилин; в) амигдалин; г) соланин.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>4. Название моносахаридов пищи: а) лактоза; б) мальтоза; в) галактоза; г) фруктоза; д) глюкоза.</p> <p>по теме: «Липиды в сырье и пищевых продуктах»</p> <p>1. Фосфолипиды относятся к группе: а) простых липидов; б) сложных липидов; в) циклических липидов; г) восков.</p> <p>2. Природными антиокислителями жиров являются: а) ретинол; б) эргокальциферол; в) токоферолы; г) холестерин.</p> <p>3. Переваривание жиров осуществляется главным образом в а) тонком кишечнике; б) желудке; в) толстом кишечнике; г) полости рта.</p> <p>4. Степень ненасыщенности жира характеризует а) йодное число; б) число омыления; в) перекисное число; г) кислотное число.</p> <p>5. Эмульгирование жиров в тонком кишечнике осуществляется при помощи: а) солей желчных кислот; б) фермента липазы;</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>в) фермента липоксигеназы; г) фермента энтерокиназы.</p> <p>по теме: «Витамины»</p> <p>1. Гиповитаминоз: а) полное отсутствие витаминов; б) переизбыток витаминов; в) недостаток витаминов; г) наследственное заболевание.</p> <p>1. Гипервитаминоз характеризует в организме: а) отсутствие витаминов; б) недостаток витаминов; в) переизбыток витаминов; г) значительный дефицит витаминов.</p> <p>3. Классификация витаминов построена на растворимость их в: а) воде; б) жире; в) воде и жире; г) щелочах.</p> <p>4. Токсичное действие на организм оказывает накопление витаминов: а) водорастворимых; б) жирорастворимых; в) группы В; г) аскорбиновой кислоты (С).</p> <p>5. Синергизм а) отсутствие в организме витаминов; б) повышение биологической активности химических соединений при их смешении; в) подавление биологической активности витаминов; г) снижение биологической активности химических соединений при их смешении.</p> <p>по теме: «Минеральные вещества»</p> <p>1. Основной структурный компонент костей и зубов: а) медь;</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>б) фтор; в) кальций; г) йод.</p> <p>2. Кальций из костей выводится при избытке: а) фосфора; б) магния; в) серы; г) железа.</p> <p>3. Функции в организме железа: а) построение костной ткани; б) образование гемоглобин; в) участие в передаче нервных импульсов; г) нормальное функционирование щитовидной железы.</p> <p>4. Для нормальной функционирования щитовидной железы необходим: а) фтор; б) калий; в) цинк; г) йод.</p> <p>5. В результате технологической обработки продуктов содержание минеральных веществ: а) снижается; б) увеличивается; в) не изменяется; г) полностью теряется.</p> <p>по теме: «Химия вкуса, запаха, цвета»</p> <p>1. Красители, используемые для окраски и витаминизации майонезов, кондитерских и хлебобулочных изделий: а) лиолин; б) цитрусовый красный; в) хлористый цианин; г) патулин.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>2. Отличие натуральных ароматизаторов от искусственных:</p> <p>а) стабильные; б) не стабильные; в) дешевые; г) содержат не больше одного вещества не существующего в природе.</p> <p>по теме: «Пищевые продукты как дисперсные системы»</p> <p>1. К какой дисперсной системе относятся мясной фарш, замороженный животный жир, альбумин:</p> <p>а) грубодисперсной; б) высокодисперсной; в) затрудняюсь ответить.</p> <p>2. Размер частиц грубодисперсных систем:</p> <p>а) $> 10^{-3}$; б) $10^{-7} - 10^{-5}$; в) $< 10^{-3}$; г) $10^{-5} - 10^{-3}$.</p> <p>по теме: «Производство обогащенных, комбинированных продуктов и искусственной пищи»</p> <p>1. Количество обогатителя в обогащенных продуктах составляет:</p> <p>а) 2-5%; б) 2-3%; в) 5-7%; г) 3-5%.</p> <p>2. Свойства эубиотиков:</p> <p>а) восполняют дефицит пищевых веществ; б) повышают сопротивляемость организма; в) являются профилактическим средством от болезней; г) обеспечивают нормальный состав и активную микрофлору кишечника.</p>
Уметь	<p>- иметь навыки работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов;</p> <p>- анализировать и правильно интерпретировать полученные результаты, формулировать</p>	<p>Задание для выполнения лабораторной работы</p> <p>1 Определение аскорбиновой кислоты в сырье и готовых продуктах</p> <p>Цель работы: Изучение роли и значения витаминов в питании человека, освоение методов определения витамина С в сырье и готовых продуктах, исследование влияния различных факторов на устойчивость витамина С.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
	<p>ВЫВОДЫ.</p>	<p>1 Определить аскорбиновую кислоту йодометрическим методом <i>Необходимые реактивы и посуда:</i> 2 % раствор соляной кислоты, 1 % раствор йодида калия (KJ), 0,5 % раствор крахмала, 0,001 М раствор йодата калия (KJO₃) Реактивы для разрушения витамина С: 0,1 % раствор соли мора, 0,5 % раствор сульфата меди. Технические весы, аналитические весы, гомогенизатор, водяная баня, микробюретки, пипетки на 1, 2, 5, 20 см³, мерные колбы вместимостью 100 см³, конические колбы вместимостью 250 см³, стаканы вместимостью 50 и 100 см³. воронки для фильтрования, бумажные фильтры, цилиндры мерные вместимостью 50 см³. Расход плодово-ягодного сырья 20-50 г на один анализ, напитков 50 см³. Техника определения На технических весах взвешивают 10 г сырья, измельчают в ступке в течение 10 минут, затем количественно переносят в мерную колбу вместимостью 100 см³, доводят дистиллированной водой до метки, перемешивают и фильтруют через складчатый бумажный фильтр. В коническую колбу отбирают 20 см³ фильтрата, добавляют 1 см³ 2 % раствора соляной кислоты, 0,5 см³ 1 % раствора йодистого калия и 2 см³ 0,001 М раствором йодата калия до устойчивого синего окрашивания. Параллельно проводят контрольное титрование, где вместо 20 см³ фильтрата берут такое же количество дистиллированной воды. 1 см³ 0,001 М раствора йодата калия соответствует 0,088 мг аскорбиновой кислоты. Содержание аскорбиновой кислоты рассчитывают по формуле</p> $X = \frac{(C_3 - C_4) \cdot 0,088 \cdot C_1 \cdot 100}{H \cdot C_2},$ <p>где X – содержание аскорбиновой кислоты, мг%; C₁ – общий объем вытяжки, см³; C₂ - объем вытяжки, взятый на титрование, см³; C₃ - объем 0,001м раствора йодата калия, пошедшего на титрование опытного образца, см³; C₄ - объем 0,001 м раствора йодата калия, пошедший на титрование контрольного образца, см³; H - масса навески, г.</p> <p>2 Исследовать влияния различных факторов на сохранность витамина С <i>Необходимые реактивы и посуда:</i> 2 % раствор соляной кислоты, 1 % раствор йодида калия (KJ), 0,5 % раствор крахмала, 0,001 М раствор</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																								
		<p>иодата калия (KJO₃) Реактивы для разрушения витамина С: 0,1 % раствор соли мора, 0,5 % раствор сульфата меди. Технические весы, аналитические весы, гомогенизатор, водяная баня, микробюретки, пипетки на 1, 2, 5, 20 см³, мерные колбы вместимостью 100 см³, конические колбы вместимостью 150 см³, стаканы вместимостью 50 и 100 см³. воронки для фильтрования, бумажные фильтры, цилиндры мерные вместимостью 50 см³. Расход плодово-ягодного сырья 20-50 г на один анализ, напитков 50 см³. <i>Техника определения</i> Исходное сырье, полуфабрикаты или готовую продукцию подвергают действию различных факторов, которые приводят к разрушению витамина С. В исследуемых образцах до и после обработки определяют содержание витамина С.</p> <p>Варианты проведения опытов: 1. Нагрев исследуемого объекта до температуры 55-65 °С, выдержка при этой температуре 30 минут; Нагрев исследуемого объекта до температуры 100 °С, кипячение 5 минут; Аэрация исследуемого объекта в течение 30 минут; Добавление в исследуемый объект ионов железа в виде 2 см³ 0,1 % раствора соли мора; Добавление в исследуемый объект ионов меди в виде 2 см³ 0,5 % раствора сульфата меди. Полученные результаты сводят в таблице 3.1 и делают вывод о влиянии исследованных способов обработки на сохранность витамина С в исследуемых объектах.</p> <p>3 Анализ результатов работы Результаты исследования сводятся в таблице. По результатам исследования делают вывод о содержании витамина С в исследуемых объектах и сохранности витамина С при использовании различных факторов воздействия на исследуемые объекты.</p> <p>Таблица - Влияние способов обработки на сохранность витамина С</p> <table border="1" data-bbox="952 1181 1971 1465"> <thead> <tr> <th>Вид обработки</th> <th>Содержание витамина С до обработки, мг%</th> <th>Содержание витамина С после обработки,</th> <th>Сохранность витамина С, %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.Нагрев до 55-65°С</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.Нагрев до 100° С</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.Аэрация</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.Раствор соли Мора</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.Раствор сульфата меди</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Вид обработки	Содержание витамина С до обработки, мг%	Содержание витамина С после обработки,	Сохранность витамина С, %	1.Нагрев до 55-65°С				2.Нагрев до 100° С				3.Аэрация				4.Раствор соли Мора				6.Раствор сульфата меди			
Вид обработки	Содержание витамина С до обработки, мг%	Содержание витамина С после обработки,	Сохранность витамина С, %																							
1.Нагрев до 55-65°С																										
2.Нагрев до 100° С																										
3.Аэрация																										
4.Раствор соли Мора																										
6.Раствор сульфата меди																										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>Контрольные вопросы</p> <p>1 Какие витамины относятся к водорастворимым, жирорастворимым. 2 Какие витамины содержатся в растительном сырье 3 Какие изменения происходят с витаминами при переработке сырья. 4Приведите пути витаминизации продуктов питания. 5 Какую роль играют витамины в организме человека. 6 Какие факторы воздействия наиболее отрицательно влияют на сохранность витамина С. 7 Какие вещества относятся к витаминоподобным.</p>
Владеть	<p>- основными методами исследования продуктов питания; - расчетами пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.</p>	<p>Практические задачи</p> <p>Задание 1. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд с учетом коэффициентов усвояемости и потерь при тепловой кулинарной обработке. При расчете химического состава готового к употреблению продукта необходимо: - определить содержание питательных веществ в каждом отдельном пищевом продукте, входящем в состав готового к употреблению продукта; - рассчитать пищевую ценность; - результаты оформить в виде таблицы.</p> <p>1 Определить теоретическую и практическую энергетическую ценность 150 г салата, который состоит из вареного куриного яйца (40г), вареной свеклы (60 г), жаренной докторской колбасы (40 г) и майонеза (10 г).</p> <p>Вопросы для контроля знаний:</p> <p>1 Что такое пищевая ценность продуктов? 2 Что такое энергетическая ценность продуктов? 3 В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов? 4 Какие пищевые вещества относят к основным? 5 Какова энергетическая ценность белков, жиров и углеводов? 6 Что такое рацион питания? 7 Каковы принципы составления рациона питания? 8 От чего зависит количество употребления в сутки белков, жиров, углеводов?</p> <p>2. Рассчитайте аминокислотный скор белков макаронных изделий высшего сорта по лизину, если известно, что в 100 г белка этих изделий содержится 2,4 г лизина.</p> <p>3 Молекулы и протоны воды и льда имеют различные свойства. С каким свойством, связано то, что лед</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		состоит не только из НОН – молекул, ориентированных так, что один атом водорода расположен на линии между каждой парой кислородных атомов? А чистый лед содержит также и ионы H^+ , H_3O^+ и OH^- , а кристаллы льда не являются совершенными, и имеющие место дефекты связанные с изменениями положениями протонов. Сопровождаемой новой (нейтральной) ориентацией или изменениями ионного характера?

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Пищевая химия» включает коллоквиумы, тестирование, позволяющее оценить уровень усвоения обучающимися знаний, лабораторные задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета.

Зачет по данной дисциплине проводится в устной форме.

Показатели и критерии оценивания зачета:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом обучающийся логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1 Антипова, Л.В. Химия пищи : учебник / Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 856 с. — ISBN 978-5-8114-2982-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/111190/#1> (дата обращения: 10.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05898-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/pishevaya-himiya-dobavki-444268#page/1> (дата обращения: 10.09.2020).

б) Дополнительная литература:

1 Донченко, Л. В. Пищевая химия. Гидроколлоиды : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 180 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-05897-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/pishevaya-himiya-gidrokolloidy-444267#page/1> (дата обращения: 05.09.2020).

2 Ким, И. Н. Пищевая химия. Наличие металлов в продуктах : учебное пособие для академического бакалавриата / И. Н. Ким, Т. И. Штанько, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 213 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-9916-9930-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/pishevaya-himiya-nalichie-metallor-v-produktah-437394#page/1> (дата обращения: 05.09.2020).

3 Мезенова, О.Я. Гомеостаз и питание : учебное пособие / О.Я. Мезенова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3441-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL:

<https://e.lanbook.com/reader/book/115484/#1> (дата обращения: 05.09.2020).

4 Позняковский, В.М. Физиология питания : учебник / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-2718-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт].— URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1> (дата обращения: 05.09.2020).

5 Физиология питания: учебное пособие / Н.И. Барышникова, Е.С. Вайскрובה, Л.Г. Коляда, М.М. Ишмуратова; МГТУ. - Магнитогорск: МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=2909.pdf&show=dcatalogues/1/134433/2909.pdf&view=true>. – Макрообъект

6 Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст: непосредственный.

7 Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст: непосредственный.

в) Методические указания:

1 Долматова, И.А. Пищевая химия: методические указания для лабораторного практикума / И.А. Долматова, Т.Н. Зайцева. - Магнитогорск: ФГБОУ ВПО «МГТУ им. Г.И. Носова», 2013. – 29 с. – Текст : непосредственный

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 Professional (для классов)	Д-1227-18 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
FAR Manager	свободно	бессрочно
Браузер Mozilla Firefox	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно	бессрочно

Интернет-ресурсы:

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>., свободный доступ.

Образовательный портал для обучающихся. – Режим доступа: <http://newlms.magtu.ru/>., свободный доступ.

Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС». – Режим доступа: <https://dlib.eastview.com/>., свободный доступ.

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ). – Режим доступа: URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp, свободный доступ.

Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам. – Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru/>, свободный доступ.

Поисковая система Академия Google (Google Scholar). – Режим доступа: URL:

<https://scholar.google.ru/> , свободный доступ.

Российская Государственная библиотека. Каталоги. – Режим доступа: URL: <https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/> , свободный доступ.

Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова. – Режим доступа: URL: <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp> , свободный доступ.

Университетская информационная система РОССИЯ. – Режим доступа: URL: <https://uisrussia.msu.ru> , свободный доступ.

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории	Оснащение аудитории
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации
Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Оборудование для выполнения лабораторных работ, химическая посуда, реактивы, Наглядные материалы: таблицы, схемы, плакаты.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи, сейфы для хранения учебного оборудования Инструменты для ремонта лабораторного оборудования.