

ХАРЧОВА ХІМІЯ

Кафедра технології виробництва та переробки продукції тваринництва

Факультет агротехнологій та економіки

<i>Лектор</i>	доцент, к.б.н. Семеніхін А.В.
<i>Семестр</i>	5
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Аудиторні години</i>	60 (30 год. лекційних, 30 год. лабораторних)

Загальний опис дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни: надання здобувачам вищої освіти фундаментальних знань з хімічного складу і властивостей харчової сировини та готової продукції, функціонально-технологічних властивостей компонентів, їх ролі у формуванні якості продукції харчування, механізмів фізико-хімічних перетворень, а також стабілізації властивостей сировини і продуктів харчування у процесі отримання, переробки та зберігання; розкриття значення впливу складових сировини на процеси життєдіяльності людини.

Основні завдання навчальної дисципліни: сформувати у ході вивчення навчальної дисципліни комплекс хімічних знань, що дозволять розв'язати актуальні проблеми, які пов'язані зі створенням нових напрямів у технології харчових продуктів. Формувати глибоке розуміння біохімічних процесів, що висвітлюють властивості, біологічні функції та хімічний склад живих організмів; основні шляхи обміну речовин в організмі людини; особливості хімічних перетворень білків, вуглеводів, ліпідів, вітамінів, мінеральних речовин, які відбуваються при зберіганні та використанні продуктів харчування; вміння використовувати одержані знання і навички у харчовій промисловості.

Теми занять:

1. Предмет і завдання дисципліни. Харчування людини як складний фізіолого-біохімічний процес
2. Вода у сировині та харчових продуктах
3. Білкові речовини та ферменти у сировині та харчових продуктах
4. Вуглеводи
5. Ліпіди
6. Вітаміни та мінеральні речовини
7. Харчові добавки