|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра физики и химии | | | |  |  |
| Дисциплина | | Основы пищевой химии: здоровьесберегающее питание | |  |  |
| Направление подготовки | | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания | |  |  |
| Профиль | | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания | |  |  |
| Объем дисциплины | | 3 з.е | |  |  |
| Формы промежуточной аттестации | | Зачет | |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | | | |
|  |  | | | |  |
|  |
| Тема | Наименование темы | | | |  |
| Тема 1. | Пищевое сырье как многокомпонентная, полифункциональная, биологически активная система. | | | |  |
| Тема 2. | Химия вкуса. Химия запаха. Химия цвета. | | | |  |
| Тема 3. | Физико-химические изменения основных компонентов пищевого сырья в процессе хранения и переработки. Пищевые добавки. | | | |  |
| Тема 4. | Основы рационального питания. Здоровьесберегающие технологии в питании. | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | | | |
| 1. Антипова Л. В., Дунченко Н. И. Химия пищи [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 856 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/139249 | | | | | |
|
| 2. Фоминых В. Л., Тарасенко Е. В., Денисова О. Н. Органическая химия и основы биохимии. Практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 145 с – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/492777 | | | | | |
| 3. Донченко Л. В., Сокол Н. В., Щербакова Е. В., Красноселова Е. А. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс]:Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 223 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/491269 | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Дополнительная литература:** | | | | | |
| 1. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]:Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье». - Москва: Прометей, 2016. - 168 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/557072 | | | | | |
|
| 2. Дымова Ю. И. Пищевая химия [Электронный ресурс]:лабораторный практикум. - Кемерово: КемГУ, 2020. - 75 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162575 | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. | | | | | |

|  |
| --- |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
|  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-** **телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
|  |
|  |
| Аннотацию подготовил: Калугина И.Ю. |

.