

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на рабочую программу и ФОС**  
**учебной дисциплины «Пищевая химия»**  
**направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки**  
**сельскохозяйственной продукции**  
**Составитель рабочей программы: к.т.н., доцент каф. ТХПСХП ФГОУ ВО**  
**«Воронежский ГАУ» Ухина Е.Ю.**

Рабочая программа и ФОС учебной дисциплины «Пищевая химия» для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1330 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 декабря 2015 г, регистрационный номер №39994. Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (протокол № 1 от 30.08.2017 г.) и рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

В рабочей программе и ФОС представлены: содержание обучения, последовательность изучения материала, распределение часов по разделам и темам, лекции и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся, формы и методы текущего контроля и оценки учебных достижений, промежуточной и итоговой аттестации студентов, рекомендуемая литература.

Все разделы рабочей программы ориентированы на достижение личностных, межпредметных и предметных результатов освоения и в полной мере отвечают требованиям стандарта. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой целями и задачами основной профессиональной образовательной программы в целом.

Дисциплина «Пищевая химия» является одной из составляющих при формировании специалистов данного профиля и уровня, так как раскрывает сущность явлений и технологических процессов в создании прогрессивных технологий функциональных продуктов, составляющих прогресс и перспективу развития пищевой промышленности.

**Результатом освоения обучающимися разделов дисциплины в рамках рецензируемой рабочей программы является** усвоение таких понятий, как макро- и микронутриенты, алиментарные и антиалиментарные факторы питания в составе сырья и пищи, пищевая (биологическая, энергетическая) ценность продуктов питания, пищевые добавки (ароматизаторы, консерванты, антиоксиданты, загустители, антиоксиданты, стабилизаторы и т.д.), ксенобиотики, компартимент и знакомство с такими величинами, как аминокислотный скор, коэффициент эффективности белка, энергетическая ценность, потребность организма в основных компонентах пищи, предельно-допустимые концентрации, активность воды, химические и физико-химические константы жира, а также параметрами и характеристиками оптических приборов и другого лабораторного оборудования.

**Предметом дисциплины** является химический состав с/х сырья, продуктов его переработки и химические превращения, протекающие в них при хранении, переработке и в процессе потребления продуктов питания человеком.

Компетентность обучающихся в области основ пищевой химии имеет большое значение для совершенствования технологических процессов хранения и переработки

сельскохозяйственного сырья, повышения их эффективности, для организации производства высококачественных, биологически ценных продуктов питания.

Дисциплина «Пищевая химия» относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины» (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и является обязательной для освоения обучающимися, вне зависимости от профиля основной профессиональной образовательной программы.

В программе отражена максимальная учебная нагрузка, включающая в себя аудиторную учебную нагрузку и самостоятельную в соответствии с требованиями учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в форме экзамена.

Разработанные формы и методы, отраженные в ФОС позволяют в полной мере осуществлять контроль и оценку результатов обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной литературы включает источники за последние 5 лет.

Программа дисциплины «Пищевая химия» выполнена на хорошем методическом уровне и может быть рекомендована для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рецензент:

Главный технолог  
ООО «АПК «ПРОМАГРО»



Кобзарев Дмитрий Владимирович