Пәггің сипаттамасы

TH 3215 «Тағамдық химия»

1 семестр 2018 год

1. «Тағамдық химия» курсында азық-түлік өнімдерінің сапасының және тағамдық құндылығының сипаттамасы берілген, дұрыс және рационалды негізінің қысқаша теориясы, асқорыту биохимиясының негіздері. Ақуыздардың, майлардың және көмірсулардың макро және микронутриенттерінің адам ағзасындағы ролі көрсетілген.
2. **Кредит саны мен оқу мерзімі** Барлығы – 4 кредит

Жалпы аудиториялық сабақтар – 60 сағат (Дәріс - 30 сағат ,Тәжірибелік сабақтар – 30 сағат) Аудиториядан тыс: СӨЖ – 120 сағат, оның ішінде СМӨЖ – 30 сағат

3) **Пәннің мақсаты** – технологиялық үрдістерде макро және микронутриенттредің негізгі биохимиялық және физикалық-химиялық өзгерулерімен таныстыру.

4) **Білімге, икемділікке және машықтарға қойылатын талаптар**

Осы пәнді оқу нәтижесінде студент істей алу керек: тамақ өнімдерінің құрамының және ағзадағы орны арасындағы қарым-қатынасты логикалық дұрыс және аргументтеп көрсету;

білу керек:

* тамақ жүйелерінің (азық-түлік шикізаты, жартылай фабрикаттар және дайын өнімдер) химиялық құрамын;
* адам ағзасында және дайындаудың, өңдеудің және сақтаудың технологиялық процесстерінде химиялық құрамы компоненттерінің өзгерулерін.

**Қалыптасатын компетенциялар:**

- тамақ өнімдерінің негізгі компоненттерінің өзгерулерінің жалпы заңдылықтарын және факторлардың тамақ өнімдерінің құрамы мен құрылымын білу және түсіну;

- білімдер мен түсініктемелерді тамақ өнімдерінің технологиялық прцесстерінде қолдану;

- тағамдық заттардың тазартуы мен каталитикалық модификациясының, фракцинирлеу, бөлу әдістері туралы, талдау әдістері, тағам дық қоспалар, табиғи токсикаанттар туралы талдаулардың қалыптасуы;

- ғылыми және диплом жұмыстарын жазуда, баяндамалар, мақалалар, талдаулар жасауда коммуникациялар;

- тамақ өнімдерінің құрамы мен оның негізгі құрылымын оқыту дағдылары.

5) Мазмұны: **Сабақтар түріне байланысты академиялық сағаттардың үлестіруы**

Сабақ түрі бойынша академиялық сағаттар санының бөлінуі

**Сабақтар түріне байланысты академиялық сағаттардың үлестіруы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тақырыптың атауы** | **Сабақтар түрі бойынша аудиториялық сағаттардың саны** | **СӨЖ** |
| **дәрістер** | **тәжір.****(семин)** | **зерт.** | **барлығы** | **соның ішінде****СӨЖМ** |
| 1 | Тақырып 1. Онтайлы тамақтанудың негіздері | 2 | 2 | 0 | 8 | 2 |
| 2 | Тақырып 2. Ақуыздар және азотты заттар | 4 | 4 | 0 | 14 | 4 |
| 3 | Тақырып 3. Көмірсулар | 4 | 4 | 0 | 14 | 4 |
| 4 | Тақырып 4. Липидтер | 4 | 4 | 0 | 14 | 4 |
| 5 | Тақырып 5. Витаминдер | 4 | 4 | 0 | 14 | 4 |
| 6 | Тақырып 6. Минералды заттар | 2 | 2 | 0 | 14 | 2 |
| 7 | Тақырып 7. Щикі затта және тамақ өнімдеріндегі су | 3 | 3 | 0 | 14 | 3 |
| 8 | Тақырып 8. Тамақтың басқа компоненттері  | 3 | 3 | 0 | 14 | 3 |
| 9 | Тақырып 9. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі  | 4 | 4 | 0 | 14 | 4 |
|  | **Барлығы: 180 (4 кредит)** | 30 | 30 | 0 | 120 | 30 |

**6) Пререквизиттер:** Пререквизиттер: бейорганикалық химия, органикалық химия, биохимия, микробиология, биотехнология и биобезопасность.

7) Негізгі:

1 Әлмағамбетов Қ.Х. Микроорганизмдер биотехнологиясы. – Астана, 2008. – 253 б.

2 Аубакиров Х.Ә. Биотехнология. – Алматы.: Дәуір, 2011. – 215 б.

3 Әлмағамбетов Қ.Х. Биотехнология негіздері. – Астана, 2008. – 228 б.

8)Қосымша:

1 Нечаев А.П., Траубенберг С.Е. Пищевая химия. 2-е издание. – СПб: ГИОРД, 2003. – 640 с.

2 Шарфунова И.Б. Конспект лекций. Стр. 9-138 данного пособия.

3 Пищевая химия /Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Под ред. А.П. Нечаева: Учебник. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 592 с.

1. .Координатор : кафедра меңгерушісі Қ.С. Исаева
2. Компьютерді қолдану

11)Зертханалық жұмыстар мен жоба жоқ

Оқытушы : Жагипарова М.Е. Күні: