Анотація навчальної дисципліни
«Харчові та біологічно активні добавки у повсякденному житті і спорті»

Дисципліна № ВВ 23.07
Кількість кредитів ЄКТС–3кредити (лекцій-10, практ.-10, лабор.-10)
Форма контролю – залік. V семестр.

І. Основна мета засвоєння курсу.

Формування у студентів теоретичних знань та практичних вмінь про використанняхарчових і біологічно активних добавок (БАД) у повсякденному житті і спорті.

ІІ. Місце навчальної дисципліни у програмі підготовки фахівців даного напрямку підготовки.

Дисципліна «Харчові та біологічно активні добавки у повсякденному житті і спорті» дозволяє набути студентам додаткових фахових компетенцій при опануванні циклу дисциплін професійної підготовки.

ІІІ. Завдання дисципліни «Харчові та біологічно активні добавки у повсякденному житті і спорті».

Ознайомлення з метою, формами і методами використання харчових і біологічно активних добавок у структурі харчування, їх хімічним складом, харчовим законодавством, що стосується харчових і біологічно активних добавок, особливостями етикетування і збереження.

ІV. Знання та вміння, яких набуває студент після опанування даної дисципліни.

Основні знання:
Принципи використання харчових і біологічно активних добавок, обгрунтування необхідності споживання харчових і біологічно активних добавок,
· принципи класифікації та кодування харчових і біологічно активних добавок,
· методичні підходи до оцінки якості та безпеки харчових і біологічно активних добавок,
Основні вміння:
· вміти набуті знання використовувати у навчанні, у повсякденному житті та у своєї майбутньої професійної діяльності.
· знаходити інформацію стосовно харчових добавок, дозволених та не дозволених до використання на території України;
· користуватися санітарно-гігієнічною та іншою нормативною документацієюстосовно харчових і біологічно активних добавок;
· оцінювати доцільність споживання харчових добавок і ВАД у повсякденному житті, спорті, оздоровчих програмах;
· оцінювати правильність і повноту інформації для споживача на етикеткі харчових продуктів, одержаних з використанням харчових добавок;
· визначати ступінь відповідності реклами харчових добавок діючому законодавству.

V. Короткий зміст дисципліни

Харчова, біологічна і енергетична цінність продуктів харчування.

Поняття про харчову, біологічну і енергетичну цінність продуктів харчування. Роль окремих компонентів їжі у життєдіяльності людини. Розрахунки харчової цінності продуктів харчування. Розрахунки біологічної цінности протеїнів за амінокислотним складом.

Проблеми розрахунку біологічної ефективності жирів. Ксенобіотики. Класифікація ксенобиотиків. Контамінанти біологічного, хімічного і бактеріологічного походження.

Харчові та біологічно активні добавкии. Визначення та класифікація харчових добавок, проблеми застосування.

Речовин, що змінюють структуру і фізико-хімічні властивості харчових продуктів на прикладі загусників і гелєутворювачів (желатин, крохмаль і модифіковані крохмалі, пектини, агар-агар и агароїд). Речовини, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів: барвники і матеріали, що корегують колір.

Речовини, що впливають на смак і ароматхарчових продуктів: ароматизатори, смакові добавки (прянощі, підсолодувачі, солені речовини). Харчові добавки, що сповільнюють окиснення продуктів і дію на них мікробів, що запобігає псуванню продуктів харчування: консерванти, антибіотики, антиоксиданти и синергисти.

Биологично активні добавки (БАД): визначення та класифікація (нутрицевтики і парафармацевтики). Компоненти БАД. Проблеми застосування БАДів у повсякденному житті, оздоровчих программах і спорті. Ефективність використання БАДів.

VI. Назва кафедри та викладацький склад, який буде забезпечувати викладання курсу

Кафедра МБВООЖЗ, доцент Л.В.Пакірбаєва

VII. Основні джерела інформації

1. Охрименко О.В. Химия пищи: Учебное пособие /Сост. О.В. Охрименко. – 3-е изд. – перераб. и доп. – Вологда-Молочное: ИЦ ВГМХА, 2015. - 244 с. – 15 экз.

2. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова [и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. — 6_е изд., стер. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 672 с. - 50 экз. б) Дополнительная литература:

3. Рогов И.А. и др. Химия пищи. –М.: КолосС, 2007. –853 с.: ил. –(Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).

4. Охрименко О.В. Химия пищи: учеб.-метод пособие. Изд. 2-е, перераб. и испр. – Вологда-Молочное: ИЦ ВГМХА, 2004. – 152 с. - 60 экз.

5. Пищевая химия/ Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Под ред. А.П. Нечаева. Издание 2-е, перераб. и испр. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 640 с. - 99 экз.

7. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки. – М.: Колос, 2001. – 256 с. - 10 экз.

в) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Пищевая химия /Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. - СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с. Режим доступа - http://www.razym.ru/semiyahobbi/kulinar/158124- nechaev-ap-i-dr-pischevaya-himiya.html

2. Программный модуль МОВ1 к компьютерной версии учебника «Пищевая химия» /Голубев В.Н., Кутина Н.В. – М.: МГТА. Режим доступа - http://ito.su/1999/II/4/477.html. Требуется

3. Рогов И.А., Антипова Л.В., Дунченко Н.И. Химия пищи // Современные проблемы науки и образования. – 2009. – № 1 – С. 88-89. Режим доступа - URL: www.science-education.ru/27-967(дата обращения: 09.04.2012).

4. Электронный учебник «Пищевая химия», последнее обновление 12.11.2011 Режим доступа - http://fukiw24.helpp.profalumin.ru/skachat-pesnyu-petlyuri- bludnitsa/pishevaya-himiya-uchebnik-skachat-78.html 9

5. Таблица пищевых добавок Е [Электронный ресурс] / Интернет-Каталог продуктов питания: сайт // Режим доступа: http://www.goodsmatrix.ru/articles/Tablica-piwevyh-dobavok-e. - Заглавие с экрана. -

VIII. Методи навчання: інтерактивні лекції, практичні та лабораторні заняття.

IX. Система оцінювання:

Поточне оцінювання знань – контроль стану засвоєння поточних знань в рамках змістового модуля. Форми поточного оцінювання знань визначаються у відповідності до елементів змістового модуля даної дисципліни.