ВЗАЄМОЗВ'ЯЗОК ХАРЧОВОЇ ХІМІЇ ТА БІОХІМІЇ З ДИСЦИПЛІНАМИ ЦИКЛУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Орел А. С., Кукуруза А. В., Мороз В. О., Горяйнова Ю. А.
Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, Кривий Ріг, Україна
Orel_as@donnuet.edu.ua

Студенти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» вивчають на першому курсі обов'язкову дисципліну циклу загальної підготовки «Харчова хімія та біохімія», на вивчення якої надається 10 кредитів або 300 годин (90 годин лекцій, 74 години лабораторних робіт та 136 годин самостійної роботи). В першому семестрі розглядаються питання загальної, неорганічної та аналітичної хімії, а в другому – органічної та біологічної. Лабораторний практикум з харчової хімії та біохімії проводиться паралельно з читанням лекційного курсу і направлений на засвоєння теоретичного матеріалу і набуття здобувачами вищої освіти певних практичних навичок. Так, ми дізнаємося про склад, природу, будову та перетворення неорганічних та органічних сполук, що є сировиною, напівпродуктами та продуктами харчування, про їхні зміни в процесі технологічного процесу під впливом різних факторів (фізичних, хімічних, біохімічних тощо). Вважаємо, що правильно поставлений експеримент дозволяє нам закріпити на практиці отримані теоретичні знання, простежити закономірності протікання хімічних процесів, дослідити те або інше явище, сприяє виробленню методології хімічного мислення. Виконуючи певну лабораторну роботу, ми отримуємо навички проведення хімічного експерименту, організації робочого місця, вчимося оформлювати результати своїх спостережень у вигляді звіту, робити обґрунтовані висновки на підставі отриманих результатів. Але головним є те, що набутті знання з харчової хімії та біохімії ми використовуємо при вивченні інших дисциплін циклу професійної підготовки. Серед них «Теоретичні основи харчових технологій», «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Безпека харчових продуктів та HACCP у галузі». Наведемо декілька прикладів взаємозв'язку харчової хімії та біохімії з дисциплінами циклу професійної підготовки.

Харчова хімія та біохімія, теми	Дисципліни циклу професійної підготовки	Теми
Вода. Розчини. Харчові кислоти. Естери. Жири. Вуглеводи. Білки	Теоретичні основи харчових технологій	Зміна вмісту води, сухих речовин в процесі технологічної обробки харчових продуктів. Білки, жири та вуглеводи в технологічному процесі виробництва продуктів харчування
Мінеральні речовини. Макро- та мікроелементи	Безпека харчових продуктів та HACCP у галузі	Нітрати, нітрити. Забруднення продуктів. Способи зменшення вмісту нітратів та нітритів. Харчові отруєння
Білки. Жири. Вуглеводи	Харчові технології	Технологія м'яса і м'ясопродуктів. Технологія виробництва рослинної олії. Технологія консервування плодів та овочів

Отже, безумовно високий рівень знань з харчової хімії та біохімії дозволяє нам краще опановувати дисципліни професійної підготовки, глибше розуміти харчові технології.