

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 24.02.2021 13:45:26

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23736a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ ПИЩИ»

**Цель дисциплины:** изучение состава химических веществ пищевого сырья и готовой продукции, функционально технологических свойств компонентов, механизмов их превращений под воздействием физико-химических, химико-биотехнологических факторов и направленного регулирования качественных характеристик пищевых систем готовой продукции.

### **Задачи:**

- формирование у студента совокупности знаний о составе, физико-химических, биохимических и функционально-технологических свойствах основных компонентов сырья, механизме превращения их в процессе производства, управления качеством и создании готовых форм пищи с заданными составом и свойствами;
- приобретение знаний в области производства обогащенных и искусственных продуктов, новых видов пищевых продуктов на базе математического моделирования и проектирования рецептур;
- усвоение основных теоретических и практических положений дисциплины, как инструмента решения практических задач и научных исследований.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Учебная дисциплина «Химия пищи» (Б1.В.03.01) относится к дисциплинам базовой, вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность (профиль) «Производство продовольственных продуктов».

### **3. Формируемые компетенции**

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

- **ПК-4** Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.

Индикаторы достижения компетенции:

- ПК 4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой знать: основные элементы деятельности, осваиваемой обучающимися уметь: выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета б обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики;

- ПК 4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики;

- ПК 4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли).

**4. Общая трудоемкость** дисциплины составляет 108 часов или 3 зачетные единицы.

**5. Форма контроля** - зачет