

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 26.12.2018 13:57:36

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb237211609b644b37d8086ab62355891f288f017e1351fae

## АННОТАЦИЯ

### РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Б1.В.01 ХИМИЯ ПИЩИ

##### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель** курса «Химия пищи» – состав 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.

В связи с этим ставятся следующие **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

«Химия пищи» является базовой вариативной дисциплиной основной профессиональной образовательной программы (Б1.В.01).

##### 3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими

###### **Профессиональными компетенциями**

способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях (ПК-25);

способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня (ПК-32);

готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности (ПК-33)

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

**5. Форма контроля** - зачёт