

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.06.2023 11:19:24

Уникальный программный ключ: 5258223550ea9f9b623726a1609b644b33d8986ab6255891f7288f013a1351fae

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ ПИЩИ»

1. 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 -4.1 - Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)

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;

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

5. Форма контроля - зачет