

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Аннотация
рабочей программы
дисциплина - «Химия пищи»

44.03.04. Профессиональное обучение (по отраслям)
профиль «Сельское хозяйство: технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»
Квалификация (степень) – «бакалавр»

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения 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.

1.2. 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.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина
«Химия пищи» относится к вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.10.02) основной профессиональной образовательной программы.

III. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

В результате изучения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

- 1) способность организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях (ПК-25);
- 2) способность выполнять работы соответствующего квалификационного уровня (ПК-32);

3)готовность к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности (**ПК-33**).

Общая трудоемкость составляет 3 зачетных единицы – 108 часов.

Форма контроля - зачет

