

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Пищевая химия

основной профессиональной образовательной программы по направлениям подготовки бакалавриата, реализуемым по индивидуальным образовательным траекториям (Инженерный стандарт ТИУ, IT-стандарт ТИУ, Социально-гуманитарный стандарт)

1. Цели изучения дисциплины

формирование компетенций, направленных на приобретение знаний о химическом составе пищевого сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и закономерностей превращения основных компонентов, пищевых систем в процессе технологической переработки и хранения.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к общеуниверситетским элективным дисциплинам обязательной части учебного плана.

3. Результаты освоения дисциплины: формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Знать: 31 Химический состав сырья, продуктов питания и способы их применения в пищевом производстве
		Уметь: У1 Применять современные методы для контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в зависимости от процессов, происходящих в результате обработки и хранения
		Владеть: В1 Методами стандартных испытаний по определению физико-химических, структурно-механических показателей сырья и готовой продукции
	УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: 32 Экспериментальные методы для изучения пищевых систем
		Уметь: У2 Проводить поиск новых сведений в области пищевой химии
		Владеть: В2 Современными технологиями исследования пищевого сырья, полуфабрикатов, готовых пищевых продуктов
	УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Знать: 33 Основные отечественные и зарубежные базы данных для изучения пищевых систем
		Уметь: У3 Пользоваться информационными ресурсами, электронной базой в области пищевой химии
		Владеть: В3 Знаниями интерпретации результатов анализа и сопоставления с данными нормативно-технической документации

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

5. Форма промежуточной аттестации

Очная/Заочная /Очно-заочная форма обучения: зачет – 3/3/4 семестр.

Рабочую программу разработал: Тригуб Вера Викторовна, доцент, к.б.н.