

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 25.12.2018 11:30:57  
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»

### І. 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.

### ІІ. 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.

### ІІІ. 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





