

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.06.2024 14:24:32

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb2372ba160786440558d98ba002958ef268f915a1931ae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ХИМИЯ»

Направление подготовки: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
направленность (профиль): **Технология мясных и молочных продуктов продукции**

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Химия является естественнонаучной дисциплиной, которая служит основной для изучения дисциплин биологического цикла. При изучении химии приобретается многосторонняя информация о строении и химических свойствах веществ, непосредственно связанных с биологическими процессами в растительных и животных организмах и методах определения этих веществ. Данная дисциплина обеспечивает студентам необходимые знания о биогенной роли химических соединений, что позволяет изучать способы усвоения питательных веществ минерального и органического происхождения растениями, животными, а также научно обосновать выбор методов их идентификации.

1.1. Цель дисциплины - формирование системных знаний о строении и свойствах основных классов органических соединений, о взаимосвязи их строения и химического поведения, необходимых для использования при изучении процессов, протекающих в биологических объектах.

1.2. Задачи:

- показать роль и значение химии для профессиональной деятельности;
- обеспечить выполнение студентами лабораторного практикума, отражающего сущность и методы исследований органической химии;
- научить грамотно, рационально оформлять и обрабатывать выполненный лабораторный эксперимент;
- привить навыки работы с учебной и справочной химической литературой;

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

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Химия относится к дисциплинам базовой части (Б1.О.09) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Химия (8-10 класс)
	2. Органическая химия (10-11 класс)

<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>знать: основные классы органических веществ, основы классификации и номенклатуры органических соединений, свойства основных классов органических соединений.</p> <p>уметь: составлять формулы основных классов органических соединений, составлять уравнения реакций органических соединений на основании их свойств.</p> <p>владеть: основными химическими знаниями о систематизации классов органических соединений и их производных, свойствах органических соединений, навыками составления уравнений превращения углеводов.</p>
---	--

Дисциплина является предшествующей для дисциплин биохимии, микробиологии пищевых продуктов, химии и физики молока.

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Демонстрирует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области технологии переработки мясных и молочных продуктов
			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать использование основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области технологии переработки мясных и молочных продуктов - проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными;

			<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- навыками аргументировано формировать собственные суждения и оценки полученных результатов эксперимента с использованием системного подхода.- навыками работы на лабораторном оборудовании.
--	--	--	--