

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



Утверждаю:

Руководитель ООП:

Ю.А. Рыжков

« 24 » августа 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 2, 3 курса очной формы (4 курса заочной формы) обучения

Составитель:

д.б.н., проф. Алексеева Л.В.

ст. преп. Лихуша П.С.

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Пищевая химия

2. Цели и задачи дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины являются:

- освоить состав макро- и микронутриентов продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также их свойства и превращения при производстве и хранении продуктов питания, а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:
- способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (**ОПК-2**);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (**ПК-4**).

3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина «Пищевая химия» включена в базовую часть Модуля 2. Дисциплины, формирующие ОПК-компетенции, учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Биохимия», «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий». Перечень теоретических дисциплин, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Современные биотехнологии производства сертифицированных продуктов питания», «Ферменты в пищевой промышленности», «Экспертиза безопасности продуктов питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «учебная практика».

4. Объем дисциплины составляет:

Очная форма обучения: 7 зачетных единиц, 252 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 35 часов, лабораторные работы 70 часов, **самостоятельная работа: 120 часов, 27 час. (контроль)**

Заочная форма обучения: 7 зачетных единиц, 252 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 12 часов, практические занятия 12 часов, **самостоятельная работа: 215 часов, 13 час. (контроль)**

По переходному плану заочная форма обучения: 6 зачетных единицы, 216 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 12 часов, практические занятия 12 часов, **самостоятельная работа: 183 часов, 9 час. (контроль).**

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	Владеть: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки); методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки);

<p>продуктов питания из растительного сырья (0);</p>	<p>Уметь: использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных объектов; Знать: состав макро- и микронутриентов продовольственного сырья и пищевых продуктов; содержание в пищевых продуктах и потребности организма в основных компонентах пищи (белках, липидах, углеводах)</p>
<p>ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p>	<p>Владеть: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки). оценкой пищевой и энергетической пищевой ценности продукта; Уметь: дать биологическую оценку продукту. Знать: превращение основных компонентов пищи (белков, липидов, углеводов) при производстве и хранении продуктов питания.</p>

6. Формы промежуточной аттестации

- очная форма: курсовая работа и зачёт в 4 семестре, экзамен в 5 семестре. Курсовая работа в 4-м семестре.
- заочная форма: зачёт на 4 курсе, экзамен на 4 курсе
- По переходному плану заочная форма: экзамен на 4-ом курсе

7. Язык преподавания русский.