

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Химия отрасли»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Цели и задачи освоения дисциплины	<p>Цель освоения дисциплины - изучение современных представлений о химическом составе перерабатываемого сырья; био- и физикохимические процессы, протекающие при хранении и технологической обработке сырья.</p> <p>Задачи освоения дисциплины Совершенствование технологии и улучшение качества продукции; получение новых целевых продуктов с заданными качественными показателями, добиваться снижения производственных потерь.</p>
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Б1.В.ОД.12
Формируемые компетенции	<p>ПК-5- 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</p>
Требования к результатам освоения содержания дисциплины.	<p>Знать теоретические основы в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья; Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции.</p> <p>Уметь использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов.</p> <p>Владеть методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продуктов из растительного сырья.</p>
Общая трудоемкость изучения дисциплины	7 зачетные единицы, 252 часа.
Форма контроля	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Письменные опросы по теории <p>Итоговый контроль: экзамен – 7 семестр; экзамен – 8 семестр.</p>
Образовательные технологии	<p>В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:</p> <p>Стандартные методы обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Лекции; ✓ Лабораторные работы; ✓ Защита лабораторных работ; ✓ Консультации преподавателей. <p>Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ групповая дискуссия.