АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ»
по основной профессиональной образовательной
программе прикладного бакалавриата
15.03.02. Технологические машины и оборудование (по УП 2017-2018 г.г.)
Профиль « Машины и аппараты пищевых производств»
(очная, заочная формы обучения)

1. Цели освоения дисциплины. Формирование у будущих бакалавров на основе рассматриваемых вопросов общей и неорганической химии и пищевой химии представления о химических процессах, об общих закономерностях данных процессов, протекающих при переработке сырья в готовый продукт, о роли основных компонентов пищи в жизнедеятельности организма человека. Приобретение студентами знаний, необходимых для овладения специальными дисциплинами по своему направлению.

2.Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

Общекультурные компетенции (ОК):

- Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способность к приобретению с большей степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий (ОПК-1).

3. Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕ (108 часов)

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули

- Модуль 1 «Теоретические основы химии»
- Модуль 2 «Пищевая химия»

5. Форма промежуточной аттестации - экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ХТ М.В. Андрюхова

Проверил:
Директор ИнБиоХим А.А. Беушев