



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: ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:
Руководитель ООП:
Ю. А. РЫЖКОВ 
«*27* августа 2020 г.
УНИВЕРСИТЕТ» 

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)
**БИООРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки


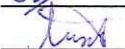
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Составитель:

к.х.н., доц. РЫЖКОВ Ю.А. 
ст. преп. ЛИХУША П.С. 

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Биоорганическая химия продовольственных продуктов

2. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины «Биоорганическая химия продовольственных продуктов»

- расширить современные представления по биоорганической химии пищевых биотехнологий а также формирование и развитие у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

-способности владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3).

- способности применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4).

-способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7).

Задачи: в кратком и систематическом виде освоить сведения об основных компонентах пищевых продуктов – белках, углеводах и липидах. Особое внимание уделено вопросам, касающимся их строения, свойств и изменений, происходящих с ними в результате получения и переработки.

3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

В структуре ООП бакалавриата данная дисциплина входит в модуль 3 .

Учебная дисциплина непосредственно связана с дисциплинами «Биохимия», «Пищевая химия».

Перечень теоретических дисциплин, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Пищевая химия, 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: 4 зачетных единицы, 144 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 18 часов, лабораторные работы 18 часов, самостоятельная работа: 81 час., контроль 27 час.

Заочная форма обучения: 4 зачетных единицы, 144 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 10 часов, практические занятия 10 часов, самостоятельная работа: 115 часов, контроль 9 час.

Заочная форма обучения (переходный план): 3 зачетных единицы, 108 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 10 часов, практические занятия 10 часов, самостоятельная работа: 84 часов, контроль 4 час.

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
способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов	ВЛАДЕТЬ: методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий УМЕТЬ: понимать принципы и основы химии живой материи, химические аспекты происхождения жизни; ЗНАТЬ: методы технохимического контроля качества

и готовых изделий (ПК-3).	
способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4).	<p>ВЛАДЕТЬ: - представлениями о процессах и явлениях, происходящих в неживой и живой природе.</p> <p>УМЕТЬ: - понимать возможности современных научных методов познания природы и владеть ими на уровне, необходимом для решения задач, имеющих естественнонаучное содержание и возникающих при выполнении профессиональных функций.</p> <p>ЗНАТЬ: -компонентный состав продуктов питания</p>
способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7)	<p>ВЛАДЕТЬ: и управлять действующими технологическими линиями (процессами)</p> <p>УМЕТЬ: выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> <p>ЗНАТЬ: технологии пищевых производств из растительного сырья</p>

6. Форма промежуточной аттестации:

Очная форма: экзамен в 7-ом семестре;

Заочная форма: экзамен на 3-ем курсе.

Заочная форма (переходный план): зачет на 2 курсе.

7. Язык преподавания русский.