

АННОТАЦИЯ

Курс «Состав пищевых систем и методы его определения» входит в блок Б1.Б.29 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.01 «Биотехнология». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Аналитическая и физколлоидная химия», «Основы общей и технической биохимии», «Общая и неорганическая химия», «Основы биотехнологии».

Целью изучения дисциплины является овладение будущими бакалаврами основами определения состава пищевых систем, необходимых для профессионального решения вопросов производства, анализа, транспортировки и хранения готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с современными теоретическими представлениями по вопросам состава и строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полупродуктов и готовых продуктов;
- изучение закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении и переработке сырья;
- изучение практических методов анализа и исследований пищевых систем, компонентов, добавок.

Для успешного изучения дисциплины «Состав пищевых систем и методы его определения» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и

сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-9 владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области	Знает	как владеть основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области
	Умеет	владеть основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области
	Владеет	основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области
ПК-10 способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов	Знает	способы проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов
	Умеет	проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов
	Владеет	способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов
ПК-11 владением методами планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов	Знает	методы планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов
	Умеет	использовать методы планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов
	Владеет	методами планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов
ПК-13 способностью участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива	Знает	способы участия в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива
	Умеет	участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива
	Владеет	способностью участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Состав пищевых систем и методы его определения» применяются

следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, метод малых групп, интеллект карты.