

MINOR "БЫТОВАЯ И ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ»

Особенности программы: обучение по специальности "Бытовая и пищевая химия" позволяет работать в химической, бытовой и пищевой промышленности, медицинских учреждениях, лабораториях, связанных с химическим, физико-химическим, аналитическим анализом веществ (сырья, материала).

Цель и задачи программы: обучение по специальности "Бытовая и пищевая химия" позволяет работать в химической, бытовой и пищевой промышленности, медицинских учреждениях, лабораториях, связанных с химическим, физико-химическим, аналитическим анализом веществ (сырья, материала).

Задачи изучения дисциплины:

- получить знания о свойствах и составе продуктов бытовой и пищевой химии;
- изучить современные методы комплексного выделения основных компонентов из пищевого сырья;
- описывать методы анализа и исследования пищевых систем;
- оценить основы рационального питания.

Ожидаемые результаты обучения программы:

ОР 1 описывает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявляет к ней постоянный интерес.

ОР 2 принимает решение об ответственности за них в стандартных и нестандартных ситуациях.

ОР 3 использует информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОР 4 применяет информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОР 5 эффективно взаимодействует и работает в коллективе, с руководством и потребителями.

ОР 6 оценивает методы и приемы выполнения профессиональных задач.

Содержание программы:

№	Наименование дисциплины	Кредит	Количество часов				Краткое описание дисциплины	Формируемые результаты обучения
			Лекция	Практика/семинар	СООЖ	СӨЖ		
1	Пищевая химия	5	15	30	30	75	Изучает химический состав пищевых продуктов, качество и пищевую ценность пищевых продуктов, технологический режим производства, переработки и хранения пищевого сырья и пищевых продуктов.	РО 1. Описывает химический состав пищевых систем, экологическую безопасность, основы рационального питания. РО 2. разрабатывает новые продукты для пищевой промышленности. РО3. использует качественные и количественные методы исследования пищевых компонентов. РО4. классифицирует методы исследования пищевых компонентов; РО5. анализирует биологическую и пищевую ценность пищи. РО6. оценивает методы исследования пищевых компонентов;
2	Бытовая химия	5	30	15	30	75	Формирует у студентов осознанного отношения к выбору препаратов бытовой химии в соответствии с их назначением, оценка свойств препарата по	РО1. использует знания о составе и свойствах препаратов бытовой химии. РО 2. классифицирует технологии получения препаратов по

							<p>заданной цепочке и показателям качества, развитие умения и навыков расчета рецептуры и материального баланса, развитие у студентов способности к самостоятельному поиску, анализу и получению знаний.</p>	<p>технологическим схемам, а также в порядке постановки на производство продукции бытовой химии. РО3. производит расчет нагрузок компонентов препарата на основании имеющихся рецептур. РО4. исследует образцы препаратов в лабораторных условиях. РО5. анализирует образцы на соответствие установленным показателям качества. РО6. оценивает свойства препарата по рецепту, указанному на этикетке</p>
3	Лекарственные средства, биологически активные добавки	5	30	15	30	75	<p>Изучить биологически активные вещества, участвующими в процессах жизнедеятельности живых организмов</p>	<p>РО1 использует знания фундаментальных и прикладных разделов химии; РО2. описывает новые и существующие биотехнологические процессы получения БАВ. РО3. применяет методы и приемы для проведения биологических исследований. РО4. планирует биологическую научно-исследовательскую работу. РО5. выполняет биологические научно-исследовательские работы; РО6. оценивает современную аппаратуру и оборудование для определения лекарственных средств и БАВ.</p>