

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Физико-химические свойства пищевых продуктов

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-2.4, ОПК-1.1 ОПК-1.2, ОПК-1.3

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- биологических объектов и процессов, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях.

Умение:

- изучать биологические объекты и процессы, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях, анализировать биологические объекты и процессы, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях

Навык:

- анализа биологических объектов и процессов, основываясь на математических, физических, химических, биологических законах, закономерностях и взаимосвязях.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Классификация физико-химических методов анализа. Основные компоненты в продуктах питания, контролируемые аналитическими методами. Физико-химические методы разделения и концентрирования. Хроматографические методы анализа.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Жуков Р.Б.