

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Научные основы производства продуктов питания»**

**1.Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы: ОПК-1; ПК-1; ПК-4; ПК-5.

***Знания:***

теоретических основ традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их использования при решении профессиональных задач;

основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания;

организации производства продукции питания, разработки новых технологических процессов производства продукции питания; рациональных способов эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продуктов питания;

методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий.

***Умения:***

применять знания общих и специфических закономерностей различных областей естественнонаучных дисциплин при решении профессиональных задач;

использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;

организовать технологический процесс производства продукции питания; определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

формировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания;

организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.

***Навык:***

использования теоретических основ естественнонаучных дисциплин при решении конкретных профессиональных задач;

организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; применения новых технологических процессов производства продукции питания;

выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения; составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

***Опыт деятельности:***

обработки и анализа научно-технической информации и результатов отдельных этапов работ с учетом теоретических основ традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин;

с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания; применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;

проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

**Содержание программы дисциплины:** «Введение». «Пищевая ценность продуктов и теория питания», «Сырьевые ресурсы пищевых производств», «Научные основы специализированного лечебно-диетического питания», «Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем», «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем».

**3. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**4. Разработчик:** к.с.-х.н., доцент кафедры пищевых технологий, Козликин А.В.