

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Физико-химические основы производства пищевых продуктов»**

**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: ОПК-3, ПК-1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- физико-химических основ производства пищевых продуктов при осуществлении технологического процесса
- технологического контроля качества производимой продукции и услуг установленным нормам

***Умения:***

- оценивать влияние различных факторов и физико-химических свойств сырья на технологический процесс производства продуктов питания.
- определять какие методы целесообразно применять для проведения анализа различных объектов, квалифицированно выбирать методы изучения анализируемых образцов в соответствии с поставленной задачей, оценивать целесообразность и эффективность их использования, внедрять информационные технологии для контроля качества продуктов питания, применять современные методы исследований продуктов питания.

***Навык:***

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
- проведения исследований по заданной методике и анализа результатов экспериментов

***Опыт деятельности:***

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
- способность организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

**3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Структурно-механические свойства пищевых продуктов. Характеристика основных групп процессов превращений пищевых веществ при производстве продуктов питания. Физико-химические свойства и изменения белков, жиров, углеводов при технологической обработке пищевых продуктов. Характеристика и строение растительных тканей. Характеристика и строение животных тканей.

**4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

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