

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

**1. Общая характеристика.**

Рабочая программа 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 - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047.

**2. Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Универсальные компетенции (УК):**

- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Выполняет декомпозицию задачи, анализирует полученные результаты и на их основе формулирует конкретные выводы (УК-1.2)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* технологии производства продукции питания

*Умение:* Контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом

*Навык:* Контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом

**3. Содержание программы дисциплины:**

Раздел 1. «Введение»

Раздел 2. «Пищевая ценность продуктов и теория питания»

Раздел 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств»

Раздел 4. «Научные основы специализированного лечебно-диетического питания»

Раздел 5. «Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем»

Раздел 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем»

**4. Форма промежуточной аттестации:** Зачет

**5. Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Козликин А.В.