

**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 **19.03.04 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 17 августа 2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-2.2 - Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

методов исследования естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

***Умение:***

Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

***Навык и (или) опыт деятельности:***

Применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.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.