

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041e036b9470b5257

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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность **Технологии пищевых производств**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от № 669 от 17.07.2017

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Обосновывает и реализует современные технологии в области производства сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.1)
- Проводит экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.2);

Профессиональные компетенции (ПК):

-Знать физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-2.1)

Знание: современных технологий в области производства сельскохозяйственной продукции; классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения

Умение: использование современных технологий в области производства сельскохозяйственной продукции

Опыт деятельности: реализация современных технологий в области производства сельскохозяйственной продукции; проведение экспериментальных исследований с использованием классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Умение: - вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, применять знания о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения и уметь организовать производственный и технологический процессы; *использование* классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1 Классификация физико-химических методов анализа.

Раздел 2 Основные компоненты в продуктах питания, контролируемые аналитическими методами.

Раздел 3 Физико-химические методы разделения и концентрирования.

Раздел 4 Хроматографические методы анализа.

4. Образовательные технологии: экзамен

5. Разработчик: канд. техн. наук, доцент кафедры пищевых технологий Клопова

А.В.