АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.18 «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья»

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: Технология продуктов общественного питания

Квалификация выпускника – бакалавр

1. Цели освоения дисциплины:

Целями освоения учебной дисциплины «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» является способность является способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства; способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания; средствах и общих принципах переработки растительного сырья; умении использовании знаний фундаментальных разделов физики, химии, биологии при производстве продуктов; практических навыков использования физико-химических свойств сырья для получения качественной продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» относится к дисциплинам обязательной части.

Изучения данной учебной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Физика», «Биохимия», «Введение в технологию продуктов питания», «Аналитическая химия».

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного выполнении выпускной квалификационной работы и изучения последующих дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции», «Расчет и конструирование оборудования пищевых производств», «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Общекультурные компетенции и индикаторы их достижения:

– способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

– способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания (ОПК-2.3);

– способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);

– способен использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания (ОПК-3.1).

4. Краткое содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные понятия и законы
Раздел 2. Технологические свойства пищевых продуктов
Раздел 3. Физико-химические свойства и изменения белков
Раздел 4. Физико-химические свойства и изменения жиров
Раздел 5. Изменение физико-химических свойств круп, бобовых и макаронных изделий

5. Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач. ед.