**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА**

Наименование дисциплины		НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ					
Курс	3	Семестр	5	Трудоемкость	4 ЗЕ, 144 ч (из них 60 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются изучение химических, физико-химических, биохимических, микробиологических и коллоидно-химических процессов производства различных продуктов питания из растительного сырья, а также их роли и влияния на качество продуктов питания.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к вариативным дисциплинам профиля. Базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Биохимия», «Органическая химия», «Химия природных органических соединений», «Аналитическая химия и ФХМА», а так же дисциплин профиля: «Пищевая химия», «Введение в технологию продуктов питания».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Научные основы технологии хлеба, макаронных и мучных кондитерских изделий	12		16		30	58
2.	Научные основы технологии бродильных производств	12		14		30	56
3.	Научные основы производства пищевых концентратов и консервирования плодов и овощей	6		-		24	30
Формируемые компетенции							
<ul style="list-style-type: none"> - владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, умение работать с компьютером как средством управления информацией (ОК-12); - способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производств (ПК-4); - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-11); - готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов (ПК-14); - владение статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17). 							
Образовательные результаты							
<p>знания: биохимических, микробиологических и коллоидно-химических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья с целью повышения эффективности производства;</p> <p>умения: использовать научные знания для управления основными технологическими процессами переработки растительного сырья и характеристиками их проведения в оптимальном режиме для повышения эффективности производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>владение: навыками проведения отдельных технологических операций основных пищевых производств с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов, на основе системного анализа физических, биохимических, микробиологических и коллоидных превращений структурных компонентов сырья.</p>							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, разработка кейса, защита кейса с презентаций, дискуссии, исследовательский практикум и т.д.							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составитель							
к.х.н., доцент Степычева Н.В.							