Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.12.2018 14:01:35
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913...

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ

**1. Цель и задачи дисциплины**

**Цель изучения** дисциплины - приобретение студентами знаний по научным основам технологии продовольственных продуктов, отвечающие требованиям науки о питании человека, методологическим принципам процесса проектирования продовольственных продуктов с учетом биологической ценности и функционально-технологических свойств нутриентов, входящих в состав разрабатываемых продуктов.

- В связи с этим ставятся следующие **задачи**:

освоение научно-методологических подходов при изучении и проектировании новых видов продовольственных продуктов с учетом пищевой и биологической ценностей и функционально-технологических свойств (ФТС) используемого сырья, что позволяет получить продукцию высокого качества в профессиональной и научно-исследовательской работе в области технологии продовольственных продуктов.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Научные основы производства продовольственных продуктов» является базовой вариативной дисциплиной по выбору основной образовательной программы (Б1.В.ДВ.09.02).

**3. Формируемые компетенции**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими

**Профессиональными компетенциями**

способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях (ПК-25);

Готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28);

Готовностью к организации и обслуживанию рабочего места в соответствии с современными требованиями эргономики (ПК-35);

**4. Общая трудоемкость** дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

.

**5. Форма контроля** – зачёт