Б1.В.12 ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**
Профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической; расчетно-проектной, экспериментально-исследовательской.

Цель дисциплины научить обучающегося использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ, технологии пищевых производств, способам переработки сырья в продукты питания и подготовить его к усвоению сложного комплекса физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе пищевых технологий.

Задачи дисциплины:

- изучить основные технологические свойства, физико-химические основы и научные принципы переработки растительного сырья, особенности его использования в технологиях производства готовой продукции, научиться разрабатывать рациональные методы переработки сырья.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-1 – способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Обучающийся должен знать: основные свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства - Б1.В.12-З.1	Обучающийся должен уметь: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции - Б1.В.12-У.1	Обучающийся должен владеть: навыками определения качества сельскохозяйственных продуктов - Б1.В.12-Н.1
ПК-3 способностью владеть методами	Обучающийся должен знать: методы технохимического	Обучающийся должен уметь: использовать	Обучающийся должен владеть: навыками

технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий - Б1.В.12-З.2	методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий - Б1.В.12-У.2	технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий - Б1.В.12-Н.2