Аннотация рабочей программы дисциплины *«Практикум по методам исследования свойств сырья и продуктов питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин ФГОС ВО - Б1.В.07.02

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

***Цель дисциплины:*** Цели и задачи дисциплины — вооружить будущих технологов систе-матизированными знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья,

***Учебные задачи дисциплины:*** дать углубленное проблемное понимание технологических процессов производства продукции общественного питания; о физико-химических изменениях в пищевых продуктах при кулинарной обработке.

Изучение дисциплины способно научить студентов грамотному восприятию практических проблем, связанных с управлением и контролем качества продуктов общественного питания.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции; средства и методы повышения безопасности; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ППК-8). Отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов и их суть.

**Уметь:** осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания. Описывать и анализировать изменения веществ в процессе кулинарной обработки продуктов.

**Владеть:** рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания. Современными представлениями о физико-химических процессах, происходящих в продукте при его кулинарной обработке

1. **Формируемые компетенции;**

ОПК-1

ОПК-2

ОПК-3

ПК-1

ПК-23

ПК-24

ПК-25

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

*Тема 1. Изменения белков и других азотистых веществ .*

*Тема 2. Изменения сахаров и крахмала*

*Тема 3. Изменения жиров.*

*Тема 4. Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах*

*Тема 5. Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах*

*Тема 6. Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах*

Данная дисциплина является предшествующей для ГАК, ГЭК, преддипломная практика.

1. **Объем дисциплины**: 108/3 з.е. (в том числе ауд.- 54, см. р. - 54).
2. **Форма промежуточного контроля**: зачет
3. **Семестр**: 5

Разработчик:

Старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Мелентьева Л.А.