Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.03 «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке»*

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»*

Дисциплина «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке» входит в вариативную часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

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

Цель курса «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке» научить студентов разобраться в сложных вопросах, касающихся роли основных пищевых веществ в пищевой технологии и питании человека, в проблемах, связанных с превращением макро и микронутриентов в технологическом потоке, строением и ролью пищевых и биологических добавок. Основное внимание уделяется химическому составу пищевых систем (сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция), технологическому и биологическому значению основных компонентов продуктов питания, роли воды в пищевых системах, пищевым, биологически активным добавкам, а также безопасности пищевых продуктов.

Задача дисциплины – помочь освоить студентам все данные взаимосвязи и процессы, понять их значение для организма человека и научить правильно их использовать.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать**: эссенциальные факторы питания и их роль для нормальной жизнедеятельности человека; границы взаимозаменяемости белков, жиров, углеводов; общность и отличие физико-химических и биохимических процессов в живом организме.

**Уметь:** использовать знания о химическом составе сырья и способах его обработки в прогнозировании качества готового продукта.

**Владеть:** методами анализа в химии пищевых производств; способами, улучшающими качество пищевого сырья и готовых продуктов, основываясь на знаниях о превращениях в организме человека основных компонентов пищи и чужеродных веществ.

1. **Формируемые компетенции;**

ОПК-2 - Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК-1 - Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-4 - Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-24 Умение осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.;

ПК-25 Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

ПК-26 Осуществление поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и наличие коммуникативных умений.

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

Раздел 1. Химия пищевых веществ и питание человека.

Раздел 2. Химические превращения основных компонентов сырья при его хранении и переработке, их влияние на качество готового продукта.

Раздел 3. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

Дисциплина является предшествующей для дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью, «Технология ПОП», «Микробиология».

Объем дисциплины 4 з.е./144 часов, контактные часы 72, в том числе аудиторных часов 70: 28 часов лекций, 28 часов лабораторных занятий, 14 часов практических занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 3 сем. – экзамен.

Семестр – 3.

Разработчик: к.х.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Степанян Ю.Г.