Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:50:51
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00e4045150a3692b2b7e

# АННОТАЦИЯ
## к рабочей программе учебной дисциплины
## Физико-химические свойства пищевых продуктов

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность **Технологии пищевых производств**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от № 669 от 17.07.2017

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Обосновывает и реализует современные технологии в области производства сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.1)
- Проводит экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.2);

**Профессиональные компетенции (ПК):**

-Знать физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-2.1)

*Знание:* современных технологий в области производства сельскохозяйственной продукции; классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения

*Умение: использование* современных технологий в области производства сельскохозяйственной продукции

*Опыт деятельности:* реализация современных технологий в области производства сельскохозяйственной продукции; проведение экспериментальных исследований с использованием классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

*Умение:* - вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, применять знания о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения и уметь организовать производственный и технологический процессы; *использование* классических и современных методов исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1 Классификация физико-химических методов анализа.

Раздел 2 Основные компоненты в продуктах питания, контролируемые аналитическими методами.

Раздел 3 Физико-химические методы разделения и концентрирования.

Раздел 4 Хроматографические методы анализа.

**4. Образовательные технологии:** экзамен

**5. Разработчик:** канд. техн. наук, доцент кафедры пищевых технологий Клопова А.В.