**АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе учебной дисциплины

**Моделирование продуктов и технологических процессов пищевых производств**

**1.** **Общая характеристика:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.01 Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология, разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 10 августа 2021 г. регистрационный номер 736.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

**Профессиональные компетенции (ПК):**

- Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (ПК-1)

- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (ПК-3)

**Индикаторы достижения компетенции:**

- способен рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства биотехнологической продукции (ПК-1.4.)

- способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций (ПК-3.3.).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

З***нания:***

**-** основных методов организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции

- системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

***Умение***:

- организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов биотехнологической продукции

- разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

***Навык:***

- рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства биотехнологической продукции

- проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

**3. Содержание программы учебной дисциплины:** **1**. «Современные требования к производству пищевой продукции». **2**. «Специальные виды питания». **3.** «Научные основы конструирования и моделирования новых видов пищевых продуктов». **4.** «Моделирование и конструирование ингредиентного состава и технологического процесса новых видов продукции». **5.** **«**Моделирование новых видов мясо-молочных продуктов». **6.** «Технологическая и патентная документация на новые виды продуктов питания».

**4.** **Форма промежуточной аттестации**: экзамен.

**5**. **Разработчик:** канд.биол.наук., доценткафедры пищевых технологий, Левковская Е.В.