

## **АННОТАЦИЯ** **к рабочей программе учебной дисциплины**

Научные основы производства продуктов питания

### **1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «11» августа 2020 г. регистрационный номер 936.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: **Профессиональные компетенции (ПК):**

- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2).

#### **Индикаторы достижения компетенции:**

- Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2.6)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* - научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии мясных продуктов;

*Умение:* осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовой продукции;

- реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве продуктов питания; применять специальные методы научного исследования при выполнении научных работ;

*Навык:* осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых продуктов питания

- реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве биопродуктов; выбора темы научной работы и поиска самостоятельного решения научных задач;

### **3. Содержание программы учебной дисциплины:**

Раздел 1. «Введение»

Раздел 2. «Пищевая ценность продуктов и теория питания»

Раздел 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств»

Раздел 4. «Научные основы специализированного лечебно-диетического питания»

Раздел 5. «Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем»

Раздел 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем»

### **4. Форма промежуточной аттестации: Экзамен**

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Козликин А.В.