

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Проектирование комбинированных мясных продуктов»**

---

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ 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. № 936.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК): способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1); способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3).

Индикаторы достижения компетенции: рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.4); проводит 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:

*Знание:* основных методов организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения.

*Умение:* организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения.

*Навык и (или) опыт деятельности:* рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; в способности рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; 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; в способности 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 дисциплины:**

Раздел 1. Характеристика комбинированных продуктов. Раздел 2. Сырьё для производства комбинированных продуктов питания. Раздел 3. Молочные комбинированные продукты. Раздел 4. Белковые комбинированные продукты. Раздел 5. Комбинированные жировые продукты.

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

**5. Разработчик:** профессор кафедры пищевых технологий, д-р биол. наук, профессор Алексеев А.Л.