

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Биотехнология продуктов питания**  
**из сырья животного происхождения»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-2.1 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения;

ОПК-4 - Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-4.1. - Способен использовать методы моделирования продуктов из сырья животного происхождения;

ОПК-4.2. - Способен использовать методы проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

ОПК-4.3. - Способен совершенствовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения;*

*Навык: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения*

*Опыт деятельности: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения*

**3. Содержание программы учебной дисциплины:** Раздел 1. Биотехнология продуктов питания из мясного сырья. Раздел 2. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов. Раздел 3. Биотехнология продуктов из вторичного белкового сырья. Раздел 4 Биотехнология продуктов питания из гидробионтов. Раздел 5. Биотехнологический потенциал молока. Пищевая и биологическая ценность молока. Раздел 6. Научно-методические основы биотехнологии переработки водных биологических ресурсов. Раздел 7. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов. Раздел 8 Продукты питания на основе молока.

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен**

**5. Разработчик:** доцент кафедры пищевых технологий, канд. с.-х. наук, доцент Шпак Т.И.