

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Научные основы повышения эффективности производства мясных продуктов»**

**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 магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ т «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Профессиональные компетенции (ПК):**

- Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения (ПК-1.1)

- Способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.5).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области производства продуктов питания животного происхождения

*Умение:* проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

*Навык:* Способности проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

**3. Содержание программы учебной дисциплины:** «Введение» «Пищевая ценность мясных продуктов» «Сырьевые ресурсы пищевых производств» «Научные основы специализированного питания» «Реологические и структурно-механические свойства мясных систем» «Научные основы проектирования многокомпонентных мясных систем»

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

**5. Разработчик:** канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.