

АННОТАЦИЯ **к рабочей программе учебной дисциплины**

«Научные аспекты производства продуктов здорового питания»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация производства на предприятиях индустрии питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ т «14» августа 2020 г. регистрационный номер 1028.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: **Универсальные компетенции (УК):**

- Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки **(УК-6)**

Индикаторы достижения компетенции:

- Определяет и реализует приоритеты собственной деятельности **(УК-6.1)**

- Использует способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки **(УК-6.2)**.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- методов и технологий интеллектуального саморазвития и профессиональной самореализации в собственной деятельности;

- способов самоорганизации, использования личного творческого потенциала;

Умение:

- определять приоритеты собственной деятельности, оценивать свои творческие возможности; планировать профессиональную карьеру и реализацию личного потенциала;

- применять технологии для успешной адаптации и развития в собственной деятельности;

Навык:

- реализации приёмов, методов, технологий для формирования целей, направлений в собственной деятельности;

- саморазвития и самореализации, критической оценки результатов собственной деятельности по решению профессиональных задач на основе самооценки.

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

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

5. Разработчик: к.б.н., доцент кафедры пищевых технологий, Левковская Е.В.