**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Проектирование комбинированных продуктов питания**

**1.** **Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 **Биотехнология(направленность Пищевая биотехнология),** (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11.03.2015 № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций**:** ПК-1; ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- основные методы теоретических и экспериментальных исследований сырья и комбинированных продуктов питания и прогнозирования их качества;

- методы проектирования и моделирования состава комбинированных продуктов;

- научные и практические аспекты создания комбинированных продуктов питания.

***Умение:***

- проектировать состав комбинированных продуктов питания;

- анализировать методы управления качеством пищевых биосистем

***Навык:***

- оптимизации ассортимента; повышении качества продуктов питания

***Опыт деятельности***

- осуществлять оптимизацию ассортимента; повышение качества продуктов питания

**3. Содержание программы учебной 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**: зачёт.

**5. Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.