**АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе учебной дисциплины

**Моделирование продуктов и технологических процессов пищевых производств**

**1.** **Общая характеристика:** Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.01 Биотехнология, разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. регистрационный номер 193.

Предназначена для очной/заочной формы обучения.

**2.Требования к результатам освоения дисциплины:** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1) и готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-3).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы: з***нания*** основных видов технологических процессов биотехнологических производств в соответствии с регламентом; технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и биотехнологической продукции с учетом экологических последствий их применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств; ***умение*** осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции;оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств ***навык:*** осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции с учетом экологических последствий их применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств.

**3. Содержание программы учебной дисциплины:** **1**. «Современные требования к производству пищевой продукции». **2**. «Специальные виды питания». **3.** «Научные основы конструирования и моделирования новых видов пищевых продуктов». **4.** «Моделирование и конструирование ингредиентного состава и технологического процесса новых видов продукции». **5.** **«**Моделирование новых видов мясо-молочных продуктов». **6.** «Технологическая и патентная документация на новые виды продуктов питания».

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

**5**. **Разработчик:** канд.биол.наук ,доценткафедры пищевых технологий,. Левковская Е.В.