**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**«Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем»**

**1.** **Общая характеристика.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 937 от 11.08.2020.

**2. Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: **Профессиональные компетенции (ПК):**

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

**Индикаторы достижения компетенций:**

**ПК-1.2**- Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

**ПК-1.5** -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

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:** свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

**Умение:** исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

**Навык и/или опыт деятельности:** владеть навыками исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами**3. Содержание программы дисциплины:**

Раздел 1 Введение. Основные сведения о мембранах. Классификация мембран Раздел 2

Основные понятия, классификация и преимущества мембранных технологий Раздел 3

Мембранные процессы: ультрафильтрация, микрофильтрация, нанофильтрация, обратный осмос. Раздел 4 Использование мембранных технологий в пищевой отрасли Раздел 5 Использование биомембранных методов в биотехнологии Раздел 6 Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем

**4. Форма промежуточной аттестации**: Зачет.

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