# АННОТАЦИЯ

**к рабочей программе учебной дисциплины**

# «Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения»

1. **Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образова- тельной 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 магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

# Требования к результатам освоения дисциплины:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических про-цессов производства продукции различного назначения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-2.1 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологиче-ских процессов производства продуктов животного происхождения;

ОПК-4 - Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья жи-вотного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-4.1. - Способен использовать методы моделирования продуктов из сырья живот-ного происхождения;

ОПК-4.2. - Способен использовать методы проектирования технологических процес-сов производства продукции из сырья животного происхождения;

ОПК-4.3. - Способен совершенствовать методы моделирования продуктов и проекти-рования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

# *Знание: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения;*

# *Навык: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения*

# *Опыт деятельности: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения*

# 3.Содержание программы учебной дисциплины: Раздел 1. Биотехнология продуктов питания из мясного сырья. Раздел 2. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов. Раздел 3. Биотехнология продуктов из вторичного белкового сырья. Раздел 4 Биотехнология продуктов питания из гидробионтов. Раздел 5. Биотехнологический потенциал молока. Пищевая и биологическая ценность молока. Раздел 6. Научно-методические основы биотехнологии переработки водных биологических ресурсов. Раздел 7. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов. Раздел 8 Продукты питания на основе молока.

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

# 5.Разработчик: доцент кафедры пищевых технологий, кан с.-х. наук, доцент Кобыляцкий П.С.