**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Технология мясных продуктов функционального назначения**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от от 11.08.2020г. № 937.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**Профессиональные компетенции (ПК):**

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

- Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2);

**Индикаторы достижения компетенции:**

- 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-1.2);

- Способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований (ПК-1.3);

- Способен корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции (ПК-2.2);

- Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3).

*Знание:* свойств продовольственного сырья, пи-щевых макро- и микроингредиентов, тех-нологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам живот-ного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выра-ботки готовых изделий с заданным функ-циональным составом и свойствами; производства продуктов питания живот-ного происхождения на автоматизирован-ных технологических линиях в организа-ции в соответствии с государственной по-литикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований; рецептурно-компонентных и технологи-ческих решений при проведении про-мышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов пи-тания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения каче-ства производимой продукции; технологических параметров и режимов производства продуктов питания живот-ного происхождения на соответствие тре-бованиям технологической и эксплуата-ционной документации.

*Умение:* планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований; 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; корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при про-ведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

*Навык и опыт деятельности:* планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований; 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; корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при про-ведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции; контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Раздел 1 «Введение. Функциональное питание. Исторические аспекты питания человека». Раздел 2 «Категории функционального питания». Раздел 3 «Функциональные свойства аминокислот, протеинов и пептидов». Раздел 4 «Другие функциональные мясные ингредиенты» Раздел 5 «Биологически активные добавки и оценка их использования в мясных продуктах». Раздел 6 «Функциональные мясные продукты»

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

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