**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**Основы технологии моделирования функциональных продуктов питания**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки молока и молочной продукции, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от № 669 от 17.07.2017

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: - Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3)

Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3.2**)**

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* методов моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

*Умение:* моделировать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения

*Навык:* моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Разработка функциональных продуктов питания - основа здоровья нации. Создание новых видов технологической продуктов. Управление технологическими процессами. Использование новейших достижений научно-технического прогресса в области промышленной переработки сырья. Совершенствование технологии получения продуктов функционального питания., контроль количественных и качественных показателей получаемой продукции

**4. Образовательные технологии:** зачёт.

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