

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.03.2023

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1551fae

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

### «НЕТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

Компонент	Вариативная часть/Дисциплина по выбору
Индекс	Б1.В.ДВ.01.02
Семестр очно /Курс заочно	2/1
Форма контроля	зачет
Трудоемкость, з.е./ час	3/108
Компетенции	ПК-12

Целью изучения дисциплины являются приобретение магистрами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области оценки медико-технологических характеристик и технологии переработки нетрадиционного мясного и молочного сырья.

Задачи:

–изучить биологические и технологические характеристики нетрадиционных технологий и видов мясного и молочного сырья;

–изучить нормативно-техническую и методическую базу производства и технологического использования нетрадиционного мясного и молочного сырья;

–освоить практически основные технологические схемы первичной обработки, хранения и переработки нетрадиционного мясного и молочного сырья.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- основные понятия и определения технологий производства продуктов питания;
- научные достижения в области фундаментальных и прикладных исследований в технологии продуктов питания животного происхождения;
- методологию оценки научного и технического уровня как технологий в целом, так и отдельных процессов производства продуктов питания;
- закономерности протекания биохимических и микробиологических процессов в сырье и в процессе его переработки.

**уметь:**

- применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;
- самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья,

полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов;

***владеть:***

- системным подходом к нетрадиционной технологии продуктов питания животного происхождения в целом и рассматривать последовательность технологических операций, как единую систему взаимосвязанных физико – химических, биохимических и микробиологических процессов;
- использовать достижения в области фундаментальных и прикладных исследований в формировании новых идей для повышения эффективности технологий в целом и отдельных процессов

Содержание компетенций:

ПК-12 - готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства.