

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины

Моделирование продуктов и технологических процессов пищевых производств

1. Общая характеристика: Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.01 Биотехнология, разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2015 г. регистрационный номер 193.

Предназначена для очной/заочной формы обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1) и готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-3).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы: **знания** основных видов технологических процессов биотехнологических производств в соответствии с регламентом; технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и биотехнологической продукции с учетом экологических последствий их применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств; **умение** осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции; оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств **навык:** осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции с учетом экологических последствий их применения при моделировании продуктов и технологических процессов пищевых производств.

3. Содержание программы учебной дисциплины: 1. «Современные требования к производству пищевой продукции». 2. «Специальные виды питания». 3. «Научные основы конструирования и моделирования новых видов пищевых продуктов». 4. «Моделирование и конструирование ингредиентного состава и технологического процесса новых видов продукции». 5. «Моделирование новых видов мясо-молочных продуктов». 6. «Технологическая и патентная документация на новые виды продуктов питания».

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд.биол.наук ,доцент кафедры пищевых технологий,. Левковская Е.В.