

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Проектирование комбинированных продуктов питания

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология(направленность Пищевая биотехнология), (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11.03.2015 № 193.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1; ПК-2.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- основные методы теоретических и экспериментальных исследований сырья и комбинированных продуктов питания и прогнозирования их качества;
- методы проектирования и моделирования состава комбинированных продуктов;
- научные и практические аспекты создания комбинированных продуктов питания.

Умение:

- проектировать состав комбинированных продуктов питания;
- анализировать методы управления качеством пищевых биосистем

Навык:

- оптимизации ассортимента; повышении качества продуктов питания

Опыт деятельности

- осуществлять оптимизацию ассортимента; повышение качества продуктов питания

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1 «Характеристика комбинированных продуктов», Раздел 2 «Сырьё для производства комбинированных продуктов питания», Раздел 3 «Молочные комбинированные продукты», Раздел 4 «Белковые комбинированные продукты», Раздел 5 «Комбинированные жировые продукты».

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.