

## 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, направленность Пищевая биотехнология, разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 10 августа 2021 г. регистрационный номер 736.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

##### **Профессиональные компетенции (ПК):**

- Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (ПК-1)

- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (ПК-3)

##### **Индикаторы достижения компетенции:**

- способен рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства биотехнологической продукции (ПК-1.4.)

- способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций (ПК-3.3.).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

##### **Знания:**

- основных методов организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции

- системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

##### **Умение:**

- организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов биотехнологической продукции

- разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

##### **Навык:**

- рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства биотехнологической продукции

- проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

**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.